

パンデピス Pain d'épices

パン・デピスなる言葉が多少認知されましたが、ほとんどの人が初めて聴く言葉に興味を抱かれた方が多かったお菓子です。shodai bio nature では、Xmas の時期から3月ホワイトデーまでお出するパン・デピスは4年位前に登場しました。当初はなるべく、本場のブルゴーニュやアルザスのものに近く表現したいと思い作り始めたものです。

小麦粉、ライ麦、牛乳、卵、蜂蜜、香辛料のシナモン、ナツメグ、アニス、クローブからなるパン・デピス専用の香辛料のパウダーを使い作っていました。ざらつきのある生地と香辛料の刺すような香りと蜂蜜の焦げた香りがとても印象的で僕みたいなパン・デピス好きにはたまらない美味しさでした。

ただ難しいもので、ヨーロッパの人達みたいに唾液量の多くない日本人には、このバサツキのあるざらつきのある、理解しがたいような食感と香辛料の香りと蜂蜜の焦げた独特の香りに拒否反応の方が強かったようです。

昨年から本場のあるべき姿から大幅にコンセプトを変え、食感と香りを日本人テイストのものへと変更しました。しっとりとした口溶けと蜂蜜の優しい香りと八つ橋に近いニッキと柚子の香りをこのパン・デピスには閉じ込めています。どこか懐かしく感じる日本的な美味しさのパン・デピスに生まれ変わりました。

