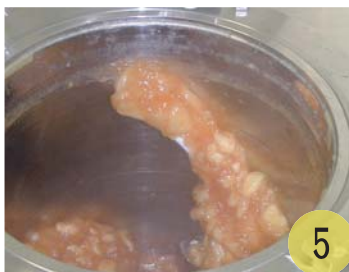
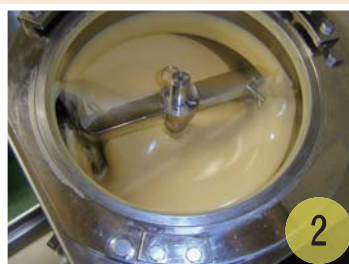


Dip Toy™ Y4-01

自動冷却機能付
特許出願済
煮炊き攪拌機

Full Auto New Kneader

Dip Toy (Y4-01)は、加熱・冷却・冷凍までを完全に自動化した究極の液体調理用システムです。液体熱冷媒を使用した加熱冷却システム (HCSL)と、あらゆる加熱調理を可能にし、「使い易い基準」を追求した制御プログラム「トイトロール」は、食材の「うまみ」を最大限に引き出します。温度が上がり過ぎないように冷却しながら高温で加熱したり、低温で徐々に加熱してから高温で炊き込んだり、加熱完了と同時に急速冷却するなど、手作業では厄介な作業も簡単にできます。HCSLは、予め適温に加熱、或いは冷却した熱冷媒をシリンダー外周に循環させる事で調理に必要な熱を供給します。シリンダーそのものが発熱体になるので熱効率が良く、+180℃～-25℃と熱媒温度の設定範囲も広いので食材に合わせた設定が出来ます。



1 アイスクリーム 2 カスタード 3 ムース 4 パートドフリュイ 5 ジャム 6 ぎょうひ 7 小豆餡 8 生キャラメル



「ケーキ屋として育ってきた私は、よく小さい頃に聞いた父の言葉を思い出します。ある時「ケーキを作る仕事ってどんな仕事?」と聞いた事がありました。「う〜ん・・・。」と父は仕事の手を止めて私を見ながら、「夢を作って、夢をあたえる事が出来る仕事かな。」と言いました。正直、すごいことだー!!と感激したのを覚えています。私はいつもこのことを思い出し、これからもリュバンというひとつの夢の形を創り続けて行きたい。そう考えています。」と、お店のコンセプトを話してくれるオーナーシェフの青木さんとDip Toyを作った青島さんにお話を伺いました。



Dip Toyを導入しようと思ったきっかけは?

シェフ青木さん

カスタードクリームを機械で炊く事に抵抗があったのですが、忙しくなってくるとメインのカスタードクリームを女の子が良いものをコンスタントに作り上げる事が、非常に難しくなってきました。「同じ商品を作り出せる状態を作りたい」と思いまして、ハインリッヒの中村さんに相談した所この機械を紹介してもらいました。

導入されてどうですか?

シェフ青木さん

カスターに関して言えば、味とかは全く問題はありませんでした。ただ、口解け具合とかは、配合によって時間とかを自分で調整しないと、前の手炊きに近づいて行かないと思います。バターを入れた後の混ぜる時間を調整する事で、ほぼ手炊きと変わらない状態に出来ます。今までの機械のように糊のような状態でなく、本当に手炊きの状態と変わりなく出来ますから、お客様に対しても負い目無く出せます。

今までの機械と違うのはどうしてですか?

青島さん

従来の機械での加熱制御は、目標温度まで達してからはその温度を維持する為の制御となり、ヒーターのオンオフの繰り返しになります。アイスクリームのように単に殺菌の為でしたらそれで良いのですが、カスタードクリームの場合は、しっかり炊き込まなくてはなりません。ディップトイは、高温の熱媒で加熱しながらクリームの温度が上がり過ぎないように同時に冷却もするようにしています。

えっ?加熱しながら冷却もするのですか?

青島さん

そうです。カスタードクリームは、焦げる位までしっかり加熱しないと粉っぽさが残ってしまいます。だけど、加熱しすぎると卵が細かい粒子状に固まってしまい、舌触りの悪いクリームになってしまいます。だから、加熱と同時に冷却します。

一日の作業の中で変わった事はありますか?

シェフ青木さん

今までは、朝一番にカスターを炊いていましたが、今は最初にシュー皮を焼いて、カスターは仕事終了して一段落してから、午後の空いた時間にちょっとやって、次の日の朝使うようにしています。

導入して一番良かった事は何ですか?

シェフ青木さん

カスターにしてもチョコレートのテンパリングにしてもほっといても良い。誰にでも出来て、その仕事を忘れても良いし、何よりも神経使わないで他の仕事出来ます。

これからやりたいものはありますか?

シェフ青木さん

あのプリン是一直ぐにやりたいですね。それから、キャラメルもやってみたいです。

リュバンさんのお菓子は本当においしいですから楽しみにしています。

ありがとうございました。(^^)/~~

