

株式会社エンメル(Enmel,Inc.)、HPより

同じルセットで、仕込む人によって出来上がりに明らかな差が出てしまうことをサービスを用いて考えてみた例 →

ある厨房内で起きたお話。

配合はもちろん、同じ分量でムースをつくった際、AさんとBさん仕込みで全く違うものになってしまった。Aさん仕込みは綺麗に繋がり口溶けの良いムースになったがBさん仕込みは分離した口溶けの悪いムースになった。出来上がりの食感に多少の差が生まれることはあるが、そもそも形が保持できなかったこの問題はもっと根本的なことだ。ルセットから考えてみる

<<ムース配合>>

牛乳 2080g

卵黄 780g

グラニュー糖 380g

お酒 220g

ホワイトチョコレート (35%) 2340g

生クリーム 3355g (CF)

ゼラチン 56g

作業工程

- 1 牛乳、卵黄、グラニュー糖、でアングレーズを炊く
- 2 お酒とゼラチンを1に加えて混ぜる=X
- 3 Xとホワイトチョコレートを混ぜる=Y
- 4 Yと生クリームを合わせる

- ・基本的な作業温度はどちらも適性。
- ・ゼラチンが溶けきっていない等、作業の雑さではない。

どういう意図(味、食感、等)で合わせるかとかは今回は考慮しない。ムースとしての形を保持することだけを考える。

よく、レシピを見て意図を汲み取り理解しろと言われるが、このレシピを見てわかることはなんだろう。ざっくりとした作業工程と構成(アングレーズ+生クリーム)は分かるかもしれない。もし実際の仕込み現場に立ち会うことなく、レシピを見ただけでこの問題を解決できるとしたら、AさんBさんそれぞれの仕込みの際のここを詳しく確認したいという箇所がすぐに出てくるだろうか。A、Bさんの仕込んだムースがなぜ大きく変わってしまったのか。形を保持するものはなんなのか。

上記の数字の羅列(いわゆるルセット・レシピと呼ばれるもの)だけを見てわかることは本当にわずかだと思う、もちろん素材のなんとなくの割合や合わせるパーツの状態によって完成をイメージすることはできるが、今回の問題解決に至るには情報が足りない、足りないというよりは上記のままではく視る>ことが難しい状態だ。さらに、お店や本にあるレシピは完成されている(形が保持されている)ものだという前提で作業に取り組むので注意力も下がる。

そこで、BASEクリーム編のシステムにルセットを置き換えてみる(下)

従来のルセット・レシピ

→

株式会社エンメル提供のサービス下におけるルセット

<<ムース配合>>

牛乳 2080g

卵黄 780g

グラニュー糖 380g

お酒 220g

ホワイトチョコレート (35%) 2340g

生クリーム 3355g (CF)

ゼラチン 56g

→



これにかけて見ると先ほどの数字の羅列では見えていなかったものが明らかになる。

ここでひとつ確認。ムースやクリームの形を保持する基本的なものは、<ゼラチン、チョコレート・バター等の一定温度下での油分との乳化>である。

では、本題。

このレシピに置いて、形を保持しているものは<ゼラチンとチョコレート>だ。全体の水分量における必要ゼラチン量の算出は83.9gだが、このレシピでは56gしか含まれていないので、ゼラチンだけでは完成後分離するのは明らかだ。では残りのゼラチン27.9gが保有する水分量1478.7g(ゼラチン1g=53g計算)は何が補っているのかというと、ホワイトチョコレート2340gに含まれるカカオバター819gが、残りの水分量1478.9gを保持(保水率55.3%)していることになる。つまり、作業工程3<X(アングレーズ、お酒)とホワイトチョコレートを混ぜる>でしっかりと水溶性に乳化させておく必要があって、ここがAさんBさんの違いを生んだ。作業工程4でしっかりと混ぜるといことも考えられるが出来上がりに影響するので現実的ではない。作業工程3においてアングレーズとお酒の水分量はカカオバターに十分なので必ず水溶性に乳化する。例えば、この段階においてカカオバターにおける水分量が足りていなければ、2つを繋ぎやすくする意図とは別に、生クリームを必要分加えて水溶性にしておくべきだ。

チョコレートが入ってる場合乳化させてから次の工程に移るのは当たり前だ、という意見はごもっともだが、レシピを見た段階で水分量に対してゼラチン量が少ないことやアングレーズとチョコレートを合わせる段階で水分量が足りていることを、数字の羅列(従来のルセット・レシピ)だけからそれを読み取り、適切に今回の問題と向き合うのは難しいのではないだろうか。

実際、問題が起きたお店のシェフはアングレーズ炊き上がり後にお酒とゼラチンを入れ、それをハンドブレンダーで処理するという解決法をBさんに授けていたが、アプローチとしては的外れだ。

別の例として、ガナッシュを作る際、毎回のようにレシピの材料を入れた後さらに生クリームを加えるシェフがいた。クーベルチュールの個体差だと話していたが、そもそも参考にした元のレシピのカカオ分と違うことで、水分がそもそも足りていない・乳化点がギリギリになってしまっている可能性が高い。みたいなことが多くの現場で起こりうる。

数字の羅列(従来のルセット・レシピ)をみて、作業工程を細かく設定することは不可能であり、パフォーマンスを著しく下げる。

また、従来のルセット・レシピを見て出来上がりを食べての試食や学びだけでは、体験価値や解像度も低くなってしまふ。

『創造と共有』をテーマにルセットの持つデータ・アルゴリズムを整理して可視化することで、創作過程やルセットの解像度が高い状態を実現し、それがまた新たな付加価値を生む循環をつくる。