

スチームコンベクションオーブン対応

シルパット™・シルパン™

ホテルパン1/1サイズ (530×325mm)



焼き物はもちろん
蒸し物のフタにも



油脂の多い生地を
サクサク焼き上げます



ベーキング
シートとして

焼く

蒸し物の
カバーリングに

被す

作業時の
滑り止めとして

敷く

1枚3役&
繰り返し使える

シルパット™

470mm



270mm

焼き物や乾燥焼きの他、蒸し物の
カバーリングにも使用できます

シルパン™

470mm



270mm

タルトリングで敷き込む生地も、
ピケや重石なしできれいに焼けます

-40~240℃まで使用でき、焼成も冷凍も可能(直火は不可)。使用後は中性洗剤と柔らかいスポンジで油分を洗い落としてください。繰り返し使えるため、ベーキングペーパーなどの消耗品コストも軽減できます。

*シルパンの現物には「SILPAT」と印字されていますが、商品名は「シルパン(SILPAIN)」となります。注文の際はご注意ください。





ミシュラン星獲得オーナーが絶賛する シルパット™・シルパン™の魅力とは？

高良康之 | Yasuyuki Takara

ホテルメトロポリタン勤務を経て、89年渡仏。パリ・サヴォワ地方などフランス各地で2年間研鑽を積む。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トリーキョー」副料理長、日比谷「南部亭」料理長を歴任し、2002年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任。「銀座レカン」総料理長を経て、2018年10月、銀座5丁目に自身の店「レストラン ラフィナージュ」をオープン。

シルパット™



高良氏にとってのシルパット™最大のメリットは、剥がれのよさだと言います。「ベーキングペーパーの時代と比べると、マカロンも焼きあがった後は外せばいいだけ。作業の楽さもあるし、失敗の数も減る。」

野菜などのジュースがたまって焼けにくいパイの底面も、ベーキングペーパーだと水分でクシャクシャによれて生地シワに入り込んでしまいますが、シルパット™だと焦げ付きやくっつきを気にせずしっかり焼き込めると言います。

「シルパット™だと、スッと取れる。」

扱いやすさだけでなく、経済的な面や収納・手間の観点から見ても「シルパン™やシルパット™を買ってしまったほうが楽です。」とのこと。

最大のメリットは剥がれのよさと、
焼成時に水分でヨレないこと。

シルパン™



「お客さんから『フルーツのケーキを』って言われたんでシルパン™を使ってタルトを焼いたんですけど、ピケもタルトストーンも要らないんですね。びっくりしました。」シルパン™は、生地を成型して焼くだけで美しく仕上がる点が魅力のようです。

生地がシルパン™の表面にしっかりひっかかってキレイに立ち上がるため、クッキーが台形に焼き上がったたり、ヴェノワズリーが山なりに崩れる心配もないと言います。

「生地の下に水や油がたまらないですよ。」

水分や油分の抜けのよさがもたらす、サクサクの焼き上がりも高い評価をいただくことができました。

シルパン™の表面が生地をキャッチ。
美しくサクサクの仕上がりに。

作業効率や仕上がりの向上はもちろん コストの軽減までできる厨房の必須アイテム

タップ



もっと詳しい
お話はこちらから！

【左】シルパン™とそれ以外のシートでクローワッサンを焼き、仕上がりの違いを見せてくださった。シルパン™(左)の方が明らかに高く焼き上がっている。

【中】かつては焼き上がった後の熱い天板に水を流し、その蒸気によってベーキングペーパーから外していたというマカロン。失敗も多かった。

【右】使用後はスポンジでサッと洗って自然乾燥されていた。手入れのしやすさも魅力のひとつ。

シルパン™を
使って焼成

他のシート
を使って焼成

