

## 【ぜったいに失敗しないパンづくり】目次

パンづくりの前に

### 伊原シェフのパン講座

パン酵母は生き物、パンはその創造物

発酵って何だろう？

「生地温」を測れば、いつでも同じ生地ができる

「部屋の温度」と「生地温」は別のもの

作業時間を守る意味

オーブンの本当の温度を知る

### あなたのオーブンはどんな性格ですか？

オーブンレンジはどのようにして熱を伝えているのですか？

実温の測り方を教えてください

「予熱する」とはどういうことですか？

オーブンレンジを使うコツは？

### パンづくりの材料

協力粉（小麦粉）／インスタントドライイースト／塩

砂糖／バター／スキムミルク／卵／水

### パンづくりの道具

オーブン／はかり／微量計／温度計／オーブンメーター／ボウル

スクッパー／カード／ゴムベラ／泡立て器／麺棒／タイマー

発砲スチロール箱／熱帯魚用ヒーター&サーモスタット

プラスチック容器／ペット用ホットカーペット／保温シート／刷毛

あんべラ／茶漉し／作業台／作業台用すべり止め／タオル／ビニール袋

### 本書で使用した型

食パン型 / ブリオッシュ・ア・テット型 / ラウンド型  
タルト型 / 紙カップ / 紙パウンド型 / コロネ型

ふんわりの中にある心地よい弾力

## もちりふわふわ生地で作る 13 のパン

### [ もちりふわふわ基本編 ]

#### テーブルロールとバターロール

パーカーハウスロール

コッペ

あんマーブル食パン

フォカッチャ風食事パン

宇治金時

雑穀食パン

カレーパン

パーベイクのピザ

スイートサワーブレッド

てり焼きチキンパン

カップパン

テーブルロールでサンドイッチづくり

## 歯切れのよいやわらかさ さっくりふわふわ生地で作る 15 のパン

### [ さっくりふわふわ基本編 ]

#### シュガーボールとツOPP

フルーツのガレット

豆パン

プチあんパン

福あんパン

レーズン食パン

リング&ツイストドーナツ

メロンパン

キャラメルメロンパン

缶でつくるムスチンとア・テット

クリームパン  
チョココロネ  
ブレヒクーヘン

### **基本の丸め・成形**

丸め・丸形 / 俵形 / 棒状 / ひも状

フィリングの包み方  
カスタードクリームをつくり方  
補足レシピ