

【人気のパン ヒットパレード】目次

1章 菓子パン

あんパン

- プチあんパン&桜あんパン (ツオップ)
- 黒ごまあんぱん (パナデリア・シエスタ)
- レモンあんぱん (パンデュース)

クリームパン

- はぐくみ卵のクリームパン (ポワンタージュ)
- パッションフルーツのクリームパン (ブーランジュリー カルヴァ)
- かぼちゃクリームパン (とらやベーカリー)

メロンパン

- メロンパン (ブーランジュリー プーヴ)
- 紅茶とキャラメルメロンパン (トラスパレンテ)
- メロンパン (とらやベーカリー)

折り込み生地の甘いパン

- コレンテ&マンドレ・ロッサ (トラスパレンテ)
- シャルトリューズ (自由が丘ベイクショップ)
- プラリネ・ショコラ (とらやベーカリー)
- クロッカシ・ココ (ブーランジュリー プーヴ)

やわらかい生地の甘いパン

- ハワイ風ドーナツ (ブラフベーカリー)
- プレーン/シナモンシュガー/カスタードクリーム
ショコラ・ブリオッシュ (パナデリア ティグレ)
- バニラとオレンジのブリオッシュ (とらやベーカリー)
- ポストーク (パンデュース)
- 森のポストーク/キャラメルポストーク/カシスのポストーク

ハード系生地の甘いパン

- アナナス&フレーズ (パナデリア ティグレ)

ミルフィーユ いちじくとチョコ (ツOPP)
マカダミアナッツとホワイトチョコの自家製酵母パン (ポワンタージュ)
セーグル・フランボワーズ (ブーランジュリー プーヴー)

2章 おかずパン・おつまみパン

カレーパン

ひよこ豆のカレーパン (パナデリア・シエスタ)
カレーパン (ブーランジュリー プーヴー)
ハワイ風ドーナツ 夏野菜カレー (ブラフ ベーカリ -)

ピザパン&タルティーヌ

ハニーマスタードハブチキン&8種野菜のバーニャカウダ (ポワンタージュ)
ピゼット (自由が丘ベイクショップ)
ジェノベーゼ/オーベルジーヌ
ピザパン ベーコントマト (ツOPP)
ズッキーニのタルティーヌ (パンデュース)
レンコンのタルティーヌ (パンデュース)
卵とゴーヤのタルティーヌ (パンデュース)
ネギのタルティーヌ (パンデュース)
野菜のスキヤチャータ (ブーランジェリー カルヴァ)
タルティーヌ (ブーランジェリー カルヴァ)

ソーセージのパン

ゴマフランク (パナデリア ティグレ)
サルシッチャ (トラスパレンテ)
ソーシソン (ブーランジュリー プーヴー)
タコ&イカ (パンデュース)
バイセヴルスト (パナデリア・シエスタ)

折り込み生地のおかずパン・おつまみパン

ジャンボン・フロマージュ (自由が丘ベイクショップ)
ラザニア・ミートパイ (パナデリア ティグレ)
クロワッサン ブラックペッパー&ソルト (ブラフベーカリー)

やわらかい生地のおかずパン

- みどりのクロックムッシュ（パンデュース）
- クロックムッシュ（ブーランジュリー カルヴァ）
- キャベツ（とらやベーカリー）
- サンフランシスコ風フォカッチャ（ブラフベーカリー）
2色のオリーブ&タイム/マリネしたトマトとカッテージチーズ/
ハニーゴルゴンゾーラ
- 肉味噌れんこんのおやき（パナデリア・シエスタ）

ハード系生地のおかずパン・おつまみパン

- 野菜のパン・ペイザン（ブーランジュリー カルヴァ）
- シンケンケーゼ（ツオップ）
- プロシュート（トラスパレンテ）
- カトルフロマージュ（ブーランジュリー カルヴァ）
- ねぎミソアミューズ（パナデリア ティグレ）
- アンショワ（パンデュース）

定番パン、個性いろいろ

- 1 あんパン図鑑
- 2 クリームパン図鑑
- 3 メロンパン図鑑
- 4 カレーパン図鑑

C O L U M N

“小規模店でも多品種”には冷蔵庫の活用が鍵
菓子パンの“プチ化”進行中?!

厨房設備は新たなパンを生み出すラボラトリー
自家製材料で“ここにしかない”パンづくり
厨房はいつもフル回転！ 生地の製法ミックスを考える
折り込み生地の2番生地を活躍させる！
マラサダ生地のおいしさ
一つの生地からこんなにバリエーション
市販のルーも、一手間で自店の味に
パン屋の店先にも季節感を
野菜を練り込むパンの面白さ、難しさ
最終発酵ナシで焼き上げると、生地はどう変わる？

天然酵母種は、発酵力ではなく風味のために
デトランプの発酵をおさえて、ぱりぱり感をだす

補足レシピ

生地編 / 酵母編 / 副材料編

取材店とパン職人