

【毎日食べたい 食パン】目次

耳があるから食パンなのだ。
食パンづくりのお約束

chapter 1 1日の始まりはトーストから 毎日食べたい食パン

アングレ [カタネベーカリー]
バターとジャムの究極のトースト

マンマーノブレッド [ブーランジェリー・エ・カフェ マンマーノ]
シンプル卵サンド

とらや食パン [とらやベーカリー]
バルサミコチキンサンド

ジャージー乳のブルマン [トースト ネイバーフードベイカリー]
ハム&パイナップルのデリシャストースト

S100 豆乳の食パン [ダン ディゾン]
デリ風惣菜パン

米粉の食パン [トースト ネイバーフードベイカリー]
温野菜のピーナッツバター 味噌ソースパン

胚芽食パン [ネモ・ベーカリー&カフェ]
B.L.T

五穀食パン [とらやベーカリー]
れんこんとえびのオープン和サンド

野菜の食パン [ブーランジュリー&パティスリー カルヴァ]
豆乳 MISO ポタージュと野菜パン

アマンドレザン [カタネベーカリー]

クリームチーズとはちみつをぬったナッツ&レーズンパン

こんな型を使っています。

chapter 2 **やめられない、とまらない 甘い食パン**

コンルーバ [トラスパレンテ]

レーズン パーのアップルジャムソース

アニス・エ・イーゴ [パナデリーア ティグレ]

マスカルポーネといちじくのタルティーヌ

エスプレッソ食パン [ネモ・ベーカリー&カフェ]

キャラメルマキアートパン

ムナ [ブーランジェリー パサージュ ア ニヴォ]

オレンジ風味のデザートパンプレート

栗とカシスの食パン [ブーランジェリー&パティスリー カルヴァ]

メープルくるみバターのディップパン

抹茶&大納言 [パナデリーア ティグレ]

抹茶&大納言のアングレーズソース

デリツィア ラ チョコラータ [トラスパレンテ]

ビターチョコのショートケーキ

チビくり [ブーランジェリー パサージュ ア ニヴォ]

スパイシーチャイとチビくり

本書のパンのお店