

【ル・シュクレールのパン】

目次

はじめに

Les Essais ブーランジェになるまで

きっかけ

同僚

ハリボテ

決心

僕は、ブーランジェです

誕生

Avant de faire le pain パンを作る前に……

心持ち

小麦粉

酵母

塩

水

Nos pains 僕たちのパン

PAIN 01: バゲット

[バゲット生地を使って]

バタール

パン クール

タルト フランベ／タルト フランベ オ ゴリーブ／

タルト フランベ ド セゾン夏・秋

PAIN 02: パン グロ ラミジャン

[ラミジャン生地を使って]

発芽ディンケルのつぶつぶと、カボチャの種と、胡麻の入ったパン／

レ サンク ディアマン／アクサン ヴェール／バトン ブランシュ／プティ デジュネ

四季のパンバリエーション

PAIN 03: シャバタ

パン オ ゴリーブ／パン オ トマト

PAIN 04: パン ド ミ

PAIN 05: クロワッサン

[クロワッサン生地を使って]

クロワッサン ジャンボン／パン オ ショコラ／クロワッサン オ ザマンド／
サクリスタン／パン オ レザン／エスカルゴ オ シトロン／シナモンロール

PAIN 06: ブリオッシュ ナンテール

[ブリオッシュ生地を使って]

ブレッサンヌ／ガトー ラ トロペジェンヌ／ガレット オ フィグ／クグロフ

PAIN 07: ヴィエノワ

ピュレ・ダリコ／クレーム オ ブール／カフェ エ ノワ／ガナッシュ／抹茶
[ヴィエノワ生地を使って]

ヴィエノワ ショコラ／パン オ ノワ／パン ド パック

Les Essais ブーランジェの仕事

開店

リスタート

パティスリー

経営

レストラン

踏み出す

カジュアル

10 周年

新天地

涙

役割

SWEET HEART 別冊 スイートハート

ル シュクレクール 北新地

ル シュクレクール 岸部

シュクレクール四ツ橋出張所

パンの卸し、料理とのコラボレーション

マーケット活動

小説「深夜のブーランジュリ」