

【Bakery book vol.11 (ベーカリーブック)】

目次

いま知りたい「粉」と「生地」のこと

国産小麦はブレンドが面白い

春よ恋×湘南小麦でつくる「湘南バゲット」

カタネベーカリー片根大輔さん

国産小麦×そば粉×ポテトフレークでつくる「万能生地」

ビーバーブレッド割田健一さん

国産小麦×石臼挽き×ライ麦でつくる「パン・ド・ロデヴ」

パン デ フィロゾフ榎本哲さん

輸入小麦×国産小麦／国産小麦×米粉でつくる生地とバリエーション

サ・マーシュ西川功晃さん

個性派粉を使いこなす

きたほなみ／ゆめちから／はるきらり

満寿屋商店東京本店 天方慎治さん

九州小麦 全粒粉／九州小麦

パンストック 平山哲生さん

ハナマンテン

川越ベーカリー楽楽 上野岳也さん

玄麦から自家製粉

パーラー江古田 原田浩次さん

イタリア小麦

ブラフベーカリー 栄徳 剛さん

Special session 機能性強力粉 KISA / GANESHA

ブーランジェリー セイジアサクラ朝倉誠二さん×ル・ルソール清水宣光さん

わたしの愛用粉とパンづくり

ショウパン アルティザン ベイクハウス／パンとコーヒー 馬場 FLAT／

ジャンフランコ／渋いちベーカリー／クロスロードベーカリー／雨の日も風の日も／

まん福ベーカリー／ベーカリーバカンス／ブーランジェリーグルマン

ベーカリーのための パン用粉カタログ

「シニフィアン・シニフィエ」志賀勝栄さんに
「ショウパンアルティザンベイクハウス」平山翔さんが
120時間発酵バゲットを習う

食パン売上げ世界一のギネス記録を誇る三河の繁盛店
「パンのトラ」の安城店がリニューアルオープン！
AI搭載スキャンレジや挽きたてコーヒー導入で快適度向上。

デジイ東京がJR東京駅ナカにオープン！
「日本のパン」と著名シェフコラボパンを展開。
商品バラエティを支えるデジイラボとは？

移転オープンしました！
ブーランジェリー・パティスリー・トレトゥール・アダチ／
インダストリー／ヌクムクノル・プチメック日比谷

パンづくりの「教えかた」教えます

- ①ミキシング／ZOPF 伊原靖友さん
- ②丸めの強弱／ボンヴィボン児玉圭介さん
- ③丸めと生地／ムッシュ イワン 小倉孝樹さん
- ④発酵とパンチ／ロティ・オラン 堀田 誠さん
- ⑤クロワッサンの生地と折り／ブーランジェリーパリゴ 安倍竜三さん

【飾りパン入門】～お祝いパンをグレードアップする飾り技法
アトリエブレッドラブ 馬場正二さん

トップシェフ使用の粉がセット購入できます！
誌上通販企画「BB Shop」スタート！