

## 【基礎からわかる製パン技術】目次

はじめに

本書を読む前に

製パン用語解説

### 1 製パンの基礎理論

#### パンの材料とその役割

1. 小麦粉
2. ライ麦粉
3. イースト
4. 水
5. 塩
6. 砂糖
7. 油脂
8. 乳製品
9. 卵
10. その他の材料

#### 製パンの工程

1. ミキシング
2. 発酵
3. パンチ（ガス抜き）
4. 分割・丸め
5. ベンチタイム
6. 成形
7. 最終発酵
8. 窯入れ
9. 焼成
10. 窯出し
11. 冷却

#### ミキシングの基本

1. 調整水を加えるタイミング

2. 油脂を加えるタイミング
3. 生地別のミキシング経過

### 発酵の基本

1. パンはどうして膨らむのか
2. 炭酸ガスの生成
3. グルテンの形成
4. 生地の緊張（酸化）と緩和（還元）

### 焼成の基本

1. 直焼き
2. プレート焼き
3. 型焼き
4. 熱効率と熱伝導
5. オープンの中で起こっていること
6. パンの香りはどこからくるのか
7. パンの焼き色はどうしてつくのか

### パンの製法

1. ストレート法
2. 発酵種法  
液種 / 生地種 / 中種 / サワー種 / 自家製酵母種

## 2 製パンの基本技術

1. 下準備
2. ミキシング
3. 発酵・パンチ
4. 分割
5. 丸め
6. ベンチタイム
7. 成形
8. 最終発酵
9. 焼成
10. 製パンの基礎知識

### 3 ハード系のパン

#### パン・トラディショナル

##### バゲット

クーブの入れ方 / エピの成形

##### ブティパン

ファンデュ / クーペ / タバティエール / シャンピニオン

フランスの標準的なバゲット

いろいろなパン・トラディショナル

#### 発酵種法で作るパン・トラディショナル

冷蔵液種を使った生地

生地種を使った生地

フランスパン豆知識 / 製法別の断面比較

#### パン・ド・カンパーニュ

#### パン・ド・セーグル

#### パン・ベイザン

#### パン・プリエ

#### パン・コンブレ

#### カイザーゼンメル

カイザーゼンメルの押し型

美しきカイザーゼンメル

#### ヴァイツェンブロート

#### シュヴァイツェンブロート

#### ゼザムプレートヘン

ゼザムプレートヘンに使用した押し型

#### チャバッタ

#### パーネ・シチリアーノ

#### パーネ・トスカーノ

### 4 セミハード系のパン

#### ルントシュトック

#### シュタンゲン

#### スイミット

#### フォカッチャ

## タイガーロール

アジアルーツのタイガー生地

## 5 ソフト系のパン

### バターロール

ロールとパン

### ハードロール

### パン・ヴィエノワ

### パン・オ・レ

### ツOPPフ

ツOPPフの編み方

### アインバック

### 菓子パン

あんパン / クリームパン / クッキーパン / メロンパン

クリームパン用カスタードクリーム / クッキー生地 / メロン生地

### ブリオッシュ

ブリオッシュの名称いろいろ

### パン・オ・レザン

カスタードクリーム

### プレヒクーヘン

シュトロイゼルクーヘン / ブッタークーヘン / シュトロイゼル

### スイートルール

クリーミングの目的

スイートルール用アーモンドクリーム

### クグロフ

クグロフ祭り

## 6 型で焼いたパン

### 山食パン

食パンのケーブイン

### ハードトースト

### パン・ド・ミ

### グラハムブレッド

### ウォールナッツブレッド

ホワイトブレッドとバラエティブレッド

## レーズンブレッド

## 7 折り込み生地のパン

### クロワッサン

#### パン・オ・ショコラ

折り込み用バターの成形

#### デニッシュ

デニッシュの成形

デニッシュ用アーモンドクリーム

サワーチェリーのコンポート

煮詰めたアプリコットジャム

## 8 揚げパン

### ドーナツ

#### ベルリーナークラブフェン

#### カレーパン

## 9 特殊なパン

### ブレツェル

ブレツェルはパン屋のシンボル!?

#### フリッシーニ

#### イングリッシュマフィン

イングリッシュマフィンとは?

#### ベーグル

#### クリストシュトレン

シュトレンの保存と食べ方

ちょっと知っておきたいシュトレンの歴史

シュトレンを食べる時期

シュトレンはプレゼントにも活躍

## 10 サワー種のパン

### 初種

初種作りのポイント / 贅沢に作る初種

### ロツゲンミッシュブロート

焼成途中のスチーム抜き

### ヴァイツェンミッシュブロート

### ベルリーナーラントブロート

### ヨーグルトブロート

## 11 自家製酵母種のパン

### レーズン種

レーズン種作りのポイント

### りんご種

りんご種作りのポイント

### ヨーグルト種

ヨーグルト種作りのポイント

### レーズン種を使って

パン・オ・ルヴァン

### りんご種を使って

パン・オ・ポム

### ヨーグルト種を使って

パネッターネ

本書で使用した主な材料

パン作りに必要な機器

掲載パンにし使用した主要材料一覧

索引

著者・スタッフ紹介