

パンストック 長時間発酵のパンづくり

contents

はじめに

「パンストック」にこめた思いは、
「手を抜かず、じっくりつくる」。
だから、ずっと美味しいパン

レシピを読む前に

Chapter 1

「パンストック」のつくりかた

グラデーションのような風味の広がり、
日々の移ろいを楽しめるパンづくり

配合の組み立てかた、工程の意味

酵母

ルヴァン・リキッド

でんぷん

パンの生態系

ミキシング

加水

パンチ

発酵

分割

最終発酵

クーブ&焼成

Chapter 2

フルーツとナッツ入りのパンストック

フルーツと生地の持ち味が、発酵中に入り混じる。
時間をかけて育まれる美味しさ

クルミとレーズン
イチジクとマスカット
クランベリーとプルーンとカレンツ
カカオルージュショコラ

Chapter 3

バゲットの考えかた

—2つのバゲットから—

小麦粉、塩、水、酵母。
シンプルな構成の先に無限の可能性がある

レトロバゲット
配合と工程
ミキシングとパンチ
分割から焼成まで

19 世紀バゲット
配合と工程
ミキシングとパンチ
分割から焼成まで

くるみぱん

粉選び

Chapter 4

手ごねでつくる、切りっぱなしのパン

キタノカオリのリュスティック
アールグレイとホワイトチョコ

カカオ ド ショコラ
食物繊維
バジルのリュスティック

Chapter 5

でんぷん× pH で考えるパン

パンドミ レザン
全粒粉のごまパン
じゃがいもとローズマリーのルヴァン
手ごねのじゃがいも生地

Chapter 6

パンストックの食パン

パンドミ ドイツ
パンドミ フランス
パンドミ ジャパン
パンドミ ブリオッシュ
パンドミ クロワッサン

イーストの使いかた

Chapter 7

デニッシュ

チョコナッツ
フランボワーズショコラ
クロッカン
デニッシュの生地

Chapter 8

パンストック・オールスターズ

人気のパンを平台にずらりと並べてディスプレイ。

何度訪れても楽しい、わくわくする空間に

めんたいフランス

ちびめんたい

こどもめんたい

パティシエール・ド・パンストック

キビック

レザン紅茶クリームパン

プレミアム紅茶クリームパン

レザンクリームパン

つぶあんぱん

くるみあんぱん

メロンパンパリゴウ

プレミアムメロンパン

プレミアムメロンパンショコラ

レザンメロンパン

オーガニックシナモンロール

ドイツロール

ジャパンロール

ブリオッシュロール

レザン塩バターロール

フレンチトースト

ハニートースト

チョコスティック

ラブショコラ

根菜ピタ

チキンと野菜のピタ

トマトとチーズのココナッツカレーパン

牛ほほ肉のカレーパン

イタリアの恵み

粒マスタード粗挽きポーク

ソーセージとチーズ

ベーコンエピ

ジャンボソーセージバジルソース

アンチョビオリーブ
ハムとチーズのじゃがいもフガス
じゃがいもとチーズ
トマトとチーズ
パリパリチーズ
カボチャとクリームチーズ
じゃがチー
ソーセージと赤キャベツのマリネ パイ包み焼き
ビーフシチューのパイ
ミートパイ
ベシャメルとロースハムのパイ
ハムとトマトとチーズのデニッシュ
アップルデニッシュ
キャラメルナッツのクイニアマン
りんごのクイニアマン
抹茶とりんご
モンブラン

Chapter 9

基本のテクニック

工房

道具

型

パンチ 1 ~ 4

分割

小さいパンの丸め

食パン丸め 1・2

ルヴァンの成形

成形時の姿勢

四つ折りなまこ形の成形

レトロバゲットの成形

19 世紀バゲットの成形

食パン成形 1 ~ 3

折り込み生地

酵母のレシピ

ルヴァン・リキッドのレシピ

でんぷんのレシピ

Column

自分のパンを信じる勇気

パンに魂をこめる

どんなパンにも、美味の極致はある

クリームパンの記憶

パンづくりを、梅ヶ枝餅に学ぶ

「分からない」を抱え続ける

新しい店「ストック」のこと

「白ストック」と「ミルクブレッド」のレシピ

真面目に、地道に、コツコツと。

終わりに