

パネットーネとパンドーロ

ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術

目次

発刊に寄せて

はじめに

Chapter 1 パネットーネとパンドーロ

パネットーネとパンドーロは、どんなお菓子？

イタリアのパネットーネ文化

製法とバリエーション

ヴェローナを中心とするパンドーロ文化

パネットーネとパンドーロを作る前に…用語について

材料について

道具・機器・型について

Chapter 2 リエヴィト・マードレ

作業の手順

配合表

発酵液

1 番目の種

2～4 番目の種

元種（リエヴィト・マードレ）

リエヴィト・マードレで作るさまざまな発酵菓子とパン

Chapter 3 パネットーネ・モデルノ

作業の手順

配合表

元種の水漬け、リフレッシュ 1 & 2

中種

リフレッシュ（次回の元種用）

フルーツの仕込み

本捏ね

分割・成形・型入れ・発酵

焼成

パネットーネ・モデルノ 製法のバリエーション

Column 瓶で焼くパネットーネ

Chapter 4 パネットーネ・クラッシコ

作業の手順

配合表

リフレッシュ 1

リフレッシュ (次回の元種用)

リフレッシュ 2

中種

本捏ね

分割・成形・型入れ・発酵

焼成

Chapter 5 パネットーネのバリエーション

アマレーナとチョコレート | Amarena e cioccolato

いちご | Fragola

リモンチェットロ | Limoncello

アプリコット | Albicocca

アプリコットとパイナップル | Albicocca e ananas

キャラメル・チョコレート | Cioccolato al caramello

Chapter 6 パンドーロ

作業の手順

配合表

リフレッシュ 1 & 2

前準備

ビガ種

本捏ね

分割・成形

型入れ・発酵

焼成

仕上げ

Column 新しいタイプのパンドーロ

Chapter 7 パネットーネ生地やパンドーロ生地で作る発酵菓子

コロンバ・パスクワーレ | Colomba pasquale

ヴェネツィアーナ | Veneziana

バウレット | Bauletto

ブオンディ | Buondi

ルネッタ | Lunetta

Chapter 8 イタリアのパン

山の丸パン | Micca di montagna

Column 山深い土地でパンと向き合う孤高の職人

液状発酵種（元種）リエヴィト・マードレ・リキッド

農夫のパン | Pane contadino

フランチェジーノ | Francesino

コルネッティ | Cornetti

Chapter 9 ドンクとパネットーネ

1970年代から続くドンクの「パネトーネ」史

創業者、藤井幸男とパネットーネ

1985年、オリンド・メネギン氏の指導で本格生産へ

六甲アイランド工場とサンレモ・ライン

2014年、ミラノへ。コンクール展示会の視察が転機に

イタリアのパネットーネ界とともに

年表 | ドンクの「パネトーネ」史

付録1 佐藤広樹が選ぶ「私が影響を受けたパネットーネ」

伝統を今に伝える、老舗のパネットーネ

付録2 パネットーネ、パンドーロに関する政令

付録3 「レ・パネットーネ」コンクール審査表