

誰も教えてくれなかった プロに近づくためのパンの教科書 発酵編



[誰も教えてくれなかった プロに近づくためのパンの教科書 発酵編 下载链接1](#)

著者:堀田誠

出版者:河出書房新社

出版时间:2018-4-17

装帧:

isbn:9784309286785

パン作りにおける発酵を、膨らませる/旨み/酸味の3つの観点から学び、様々な発酵種の起こし方とそれを使ったパン作りをレッスン。

作者紹介:

1971年生まれ。「ロティ・オラン」主宰。「NCA名古屋コミュニケーションアート専門学校」非常勤講師。給食パンなどを扱う大手パン工場に就職。そこで出会った仲間「シニフィアン
シニフィエ」(東京・三宿)の志賀勝栄シェフを紹介され、本格的にパンの道に進む。その後、当時志賀シェフの弟子だった3人とベーカリーカフェ「オラン」を開業。その後、「ユーハイム」で新店舗の立ち上げに携わったのち、再び志賀シェフに師事。「シニフィアン
シニフィエ」に3年勤務したのち、2010年、パン教室「ロティ・オラン」(東京・狛江)を始める(本データはこの書籍が刊行された当時に掲載されていたものです)

目録: はじめに

ロティ・オランの考えるパン作り

■酵母を知る

発酵とは

発酵種菌の環境条件

パン作りの工程の中での酵母種菌の役割

酵母菌

乳酸菌

酢酸菌

麹かび菌

発酵種菌の分類と種類

発酵種とは

パン作りでの発酵種の働き方

発酵種の味と時間の関係

Aタイプ 食感にこだわる発酵

Bタイプ 香り&旨みにこだわる発酵

発酵種の種類

発酵種の微生物と食感の関係

中種を使ったパンの配合例

ポーリッシュ種を使ったパンの配合例

Cタイプ 酸味にこだわる発酵

発酵種の種類

発酵種の微生物と食感の関係

発酵種の発酵温度による酸味の違い

発酵種と有名な地域

ロティ・オランの考える発酵種と粉の相性

■発酵種でパンを焼く

パン作りを始める前に知っておくこと

種おこし

本ごね生地

種おこしとは

発酵種の環境条件

■フルーツ種

フルーツ種の環境条件

フルーツ種のおこし方 フルーツ種(フレッシュ)/ フルーツ種(ドライ)

フルーツ種(フレッシュ)でセーグル

フルーツ種(ドライ)でメランジェ

■酒種

酒種の環境条件

酒種のおこし方 酒種(酒粕)/ 酒種(米麴)

酒種(酒粕)でもちパン(チャバタ風)

酒種(米麴)でハニークリーム

■ヨーグルト種

ヨーグルト種の環境条件

ヨーグルト種のおこし方 ヨーグルト種(粉なし)/ ヨーグルト種(粉あり)

ヨーグルト種(粉あり)で発酵菓子

ヨーグルト種(粉あり)でクグロフ

■サワー種

サワー種の種類

粉の旨みにこだわりたい人が使うサワー種

ルヴァン種/ライサワー種

本格的なパン作りにこだわる人やプロが使うサワー種

ホワイトサワー種/パネトーネ種

■ルヴァン種

ルヴァン種の環境条件

ルヴァン液種(リキッドタイプ)のおこし方

ルヴァン液種でカンパーニュ

ルヴァン液種でパヴェ

■ライサワー種

ライサワー種の環境条件

ライサワー種のおこし方

ライサワー種でディンケルブロート

ディンケル小麦について

ライサワー種でフルヒテブロート

■ホップス種

ホップス種の環境条件

ホップス種とサワー種の違い

ホップス種の種おこしの材料

ホップスの煮汁の作り方

ホップス種のおこし方

ホップス種でワンローフ(食パン)

パンの断面でわかること

材料と道具

でき上がった種の保存

パン作りで聞きたかった Q&A

・ ・ ・ ・ ・ [\(收起\)](#)

[誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書 発酵編 下载链接1](#)

标签

面包

烘焙

技

发酵

评论

主要是讲做欧包的酵母、发酵讲究，对做白白软软面包的话没有什么涉及

[誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書 発酵編_ダウンロード1](#)

书评

[誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書 発酵編_ダウンロード1](#)