

パン デ フィロゾフ 榎本 哲がつくる食事パン

はじめに

パン デ フィロゾフのパンづくり

レシピを読む前に

思い描く味、食感を正確に表現するために

パン デ フィロゾフで使用している 13 種の粉

リュスティックはリトマス試験紙

chapter1 リュスティック

リュスティック

柚子のリュスティック

渋皮マロンとほうじ茶のリュスティック

北海道産とうもろこしのリュスティック

グリーンオリーブのチャバタ

chapter2 バゲット

アルファバゲット

バゲット・トラディショナル

バゲット・オリゼー

バゲット・ジ・コンプレット

大納言

オリーブ・エ・フロマーージュ

chapter3 合わせる食事をイメージして

ポミエ

パン・ド・ロデヴ

ル・ヴィニユロン

出汁のパン

セーグル・アン・ローズ

アベイ・ド・ベロックとブランデーレーズン

ロデヴ・フレーズ

ロデヴ・デテ

ロデヴ・ドウ・メリメロ

セーグル・フリユイ

ポティロン

chapter4 クロワッサン

クロワッサン

パン・オ・ショコラ

パルミエ

バトン・シュクレ

バトン・サレ

鶏肉と根菜のキッシュ

シャルキュトリーとカマンベールチーズのキッシュ

chapter5 レストラン向けのパン

ORI (オリ)

ビーツのパン

フォカッチャ

パン・ドウ・フィユ

chapter6 デュラム小麦のパン

チェリートマトとマンダリンオレンジ、フィセル・ドウ・ジャンヴル

chapter7 食パン

アサマ山食パン

ロンバルディア

パン・ド・ミ・ショコラ

chapter8 ブリオッシュ

湯種のブリオッシュ

マリーゴールドとマンゴーのブリオッシュ

トリュフブリオッシュ

chapter9 シュトーレン

シュトーレン

シュトーレン・ショコラ・ド・ネージュ

パン職人になるということ

パン デ フィロゾフの店づくり

ビストロ「ドウ フィユ」のこと
人を育てるということ