WWW.THE-TORIGOE.CO.JP

THE TORIGOE CO., LTD.

PAIN de TRADITION

C,est merveilleux de vivre avec de bons pains tradition.

Publisher: The Torigoe Co.,Ltd.

レシピ目次

様々なバゲット

Baguette	フランスパンを代表するバゲット	6
	小麦粉・製法別のバゲット	9

朝食に合うパン

Croissant	クロワッサン	14
Pain de mie	パン・ド・ミー	15
Ciabatta	チャバッタ	16
Brötchen	ブロッツェン	17
Pain viennois	パン・ヴィエノワ	18
Pain Rustiqe	パン・リュスティック	19

ディナーに合うパン

Pain de Campagne	パン･ド･カンパーニュ	20
Mischbrot	ミッシュブロート	21
Mehrkornbrot	メアコーンブロート	22
Pain aux noix	パン・オ・ノア	23

ワインに合うパン

Pain de Campagne	パン･ド･カンパーニュ	24
Pain de seigle	パン・ド・セイグル	25

ティータイムに合うパン

Croquant	クロッカン	26
Brioche sur levain	ブリオッシュ スル ルヴァン	27
Bretzel	ブレッツェル	28
Dresden Stollen	ドレスデン シュトレン	29
Panettone	パネトーネ	30
Pain perdu	パン・ペルデュ	31

サンドウィッチの一例	32
フランスパン用粉	34

Don de Dieu

穀物による最初のパンの原型は
今から１万年くらい前に中東に現れたといわれます。
それからパンは長い年月を掛けて各地に伝わり発展を続け、
「神からの贈り物」とまでいわれる重要な食料として
人々の生活を支えてきました。
これからも、本当においしい本物のパンが普及発展することを願い、
traditionをテーマに、本格的なパンばかりを集めました。

Rencontre de Torigoe.S.A et du pain français.

鳥越製粉と
フランスパンの出会い

1959年、出張でパリに滞在していた鳥越製粉の役員がホテルの向かいの食料品店で毎日買うフランスパンの美味しさに魅せられ、「このように美味しいフランスパンを日本でも製造したらパンの一大革命」と考え、更に「フランスパン用の専用粉を当社で製造できないか研究したい」と思い立ったのが始まりでした。そのとき、フランス国立製粉製パン学校のレイモン・カルベル教授に面会し詳しく指導を受け、同教授の紹介でフランス全国製粉大会に参加させて頂き、フランスパンの実情を広い視野で見るという収穫を得ました。当時の日本では、パンといえば食パンやアンパンなどのソフトなパンのことを指し、フランスパンの製法もそれに使用する小麦粉も全く知られていない状況でした。そこで、フランス小麦を日本に空輸してそれを徹底的に分析し、日本で試作した小麦粉をフランスへ空輸してカルベル教授にもテストして頂き、最終的には本場フランスの小麦粉よりも優れているという評価を頂いて、1960年春に日本で初めてのフランスパン用粉「フランス印」が誕生しました。

フランス印

Goût du pain de France que les marins français adoraient.

フランスの水兵さんも
ベタ惚れした「フランス」の味

1966年5月、世界一周の途中神戸港に入港したフランス空母「ジャンヌ・ダルク号」の乗組員達が、上陸して食べた神戸市内のベーカリーのフランスパンに、「故国フランスで食べるのと全く変わらない」と故郷の味を思い出し、帰国までまだ2ヶ月かかる間、せめて艦内でこの母国の味と香りに接したいという希望が続出したため、同艦では急遽このベーカリーで原料として使用されていた「フランス印」を仕入れて艦内でパンを作ることに決定しました。

これは乗組員数約1,000人の2ヶ月分という急な注文でした。鳥越製粉の納品のトラックが神戸港第7突堤に到着すると乗組員達がどっと押し寄せ、「これで安心して航海ができる、日本で本場のフランスの味を積込めるとは思わなかった」とおおはしゃぎで積込みを終わりました。「日本の製粉技術の優秀さを寄港する先々で宣伝しますよ」と、艦長さんもニコニコ顔であったようです。

Comment nous avons développé le pain français au Japon.

フランスパンの普及活動

1969年10月、鳥越製粉はフランスパンの普及のため、レイモン・カルベル先生の承認と指導により(株)カルベルを設立し、10月30日福岡市中央区に1号店を開店しました。製造には、カルベル先生の斡旋によりその教えを受けたフランス人技術者を主任技術者として採用。フランス菓子の責任者にも、現地で技術を習得してきた人材を起用するなど、本物志向の徹底ぶりが覗えます。カルベルでは、消費者へのフランスパン・フランス菓子の紹介だけでなく、全国から技術の習得や見学を希望されるパン企業を受け入れ、また技術者自身もフランスパンの製造技術を日本に普及させるため全国に出張し、日本での今日のフランスパンの普及発展に大いに貢献した店といえます。

Depuis ça, actuellement, dans le futur.

それから〜現在〜未来へ

その後、日本では順調にフランスパンが普及し、現在ではおいしいパンの代表格にまでなっています。また、有名なパンの国際コンクールで日本の製パン技術者が度々優勝、あるいは上位に入賞されるなど、フランスパンの製造技術の面でも世界のトップクラスになりました。

鳥越製粉でも、多様化したニーズに応えるため、代表的な「フランス印」の他、「グランクロア」「ドヌール」「ブション」「タイプ55」などの新たなフランスパン用粉を発売し、おいしいフランスパンを求めるあらゆるファンのためにお応えし続けています。

Baguette

Pain Traditionnel

フランスパンを代表する存在のパン・トラディショネル（Pain traditionnel）。中でもバゲットはその象徴的なパンで、フランスで１年間に消費されるバゲットは約100億本ともいわれています。技術と時間を惜しまず注いだ最高のバゲットを提供する誇り、それを味わうことができる喜び。本物のおいしさだけが実現できる人々の幸せがあります。歴史の中で様々なバゲットの製法が生まれてきました。その中から代表的なものをご紹介します。

バゲットのおいしい食べ方

バゲットは焼き立てを食べるのが一番。焼き上がってから1時間〜4時間くらいの間に召し上がるのが理想的です。なるべくその日のうちにお召し上がり下さい。翌日召し上がる場合は、「戻り」が出てクラストの引きが強くなっていますので、オーブントースターに入る長さにカットし、上面が焦げないようアルミホイルを乗せて3〜4分焼き戻して下さい。焼き立てに近いおいしさが蘇ります。スライスする場合は焼き戻した後でスライスして下さい。それよりも長く保存する場合は、やはりオーブントースターに入るサイズにカットしてラップフィルムかポリ袋等で包んで冷凍保存し、常温で解凍してから同様に焼き戻して下さい。

Les diffèrentes variétés de pains traditionnels.

パン・トラディショネルの種類

Deux-Livres	ドウ・リーブル	850g	35〜40cm
Parisien	パリジャン	600g	67〜68cm
Baguette	バゲット	350g	67〜68cm
Batard	バタール	350g	40〜41cm
Épi	エピー	350g	60cm
Ficelle	フィッセル	150g	30m
Boule	ブール	50 〜 350g	-
Coupe	クーペ	50g	8 〜 9cm
Fendu	フォンデュ	50g	-
Tabatiere	タバチェ	50g	-
Champignon	シャンピニオン	50g	-

Recette de levain.

ルヴァンリキッドの作り方

（株式会社愛工舎製作所「LV-30」使用の場合）

1日目 / 午前8時
［元種作り］

ライ麦粉 500g
モルト 10g
水（40℃） 600g

27℃のホイロで
24時間置く

2日目 / 午前8時
［第一酵母］

元種 1100g
小麦粉 1100g
水 1100g

27℃のホイロで
24時間置く

3日目 / 午前8時
［第二酵母］

第一酵母 3300g
小麦粉 3300g
水 3300g

フェルメントに入れ、
27℃で24時間置く

4日目 / 午前8時
［最終酵母］

第二酵母 9900g
小麦粉 9900g
水 9900g

フェルメントに入れ、
27℃で12時間置く

4日目 / 午後8時
［出来上がり］

合計 84時間

自動的に冷却機能に切り替わりパン仕込みに使用できる温度（10℃前後）まで冷却します。

5日目 / 午前8時
［使用できます。］

【発酵種】の追種（再生・更新）
始めに作ったルヴァン種はすべて使い切らず一部残しておいて、この残ったルヴァン種をもとに、小麦粉と水を足して再生、更新することが出来ます。

【配合割合の一例】

ルヴァン種	1：1000g
小麦粉	2：2000g
温水	2.5：5000g
モルト（小麦粉に対して0.2%）	4g

【追種の設定例】
発酵温度 30℃ / 発酵時間 4時間 / 冷却温度 16℃
※種が硬い場合は温水を足して調整する。

Baguette

バゲット

3時間発酵 ストレート法

全ての基本となる製法。
故レイモン・カルベル先生直伝のディレクト法で、
純ドライイーストで発酵させる、
一番美味しいといわれる伝統的なバゲットです。

配合

フランス	100%
ゲランドの塩	2.1%
純ドライイースト	0.6%
TM-K-01ディアマルト	0.2%
ビタミンC	8ppm
水	67〜69%

工程

ミキシング	低速8分，中低速0〜1分
生地温度	23〜24℃
フロアタイム	180分（うち120分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約60分
焼成	210℃，30〜32分（蒸気焼成）

※ドライイーストの予備発酵：ドライースト全量 / 上白糖（ドライイーストの1/5の量）
温湯（40℃）（ドライイーストの5倍量）［予備発酵時間：15 〜 20分］

Les diffèrentes variétés de baguettes.

小麦粉・製法の違いによる様々なバゲット

パートフェルメンテ法　90分発酵

冷蔵発酵種による、3時間ストレート法に近い風香味と短時間法の簡便性を併せ持った、一番多くのベーカリーで採用されている製法です。

配合

グランクロア	100%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.6%
TM-K-01ディアマルト	0.3%
ビタミンC	8ppm
冷蔵発酵種	20%
水	67〜69%

工程

ミキシング	低速7分，中低速1分
生地温度	25〜26℃
フロアタイム	90分（うち60分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約70分
焼成	220℃，30〜32分（蒸気焼成）

※冷蔵発酵種（パートフェルメンテ）は、上記と同じ生地をフロアタイム60分後に取り分けて、5℃で16〜20時間熟成発酵させたものを翌日1時間程度室温に戻して、中心温度を16〜18℃に復温して使用する。

4時間発酵　ストレート法

フランス産小麦を100%使用し、4時間発酵させて作るやや酸味の効いたバゲットです。タンパク質量が少ないためボリューム感にはやや欠けますが、内相は蜂の巣状に気泡が開いたものになります。

配合

ブション（フランス産小麦100%）	100%
ゲランドの塩	2%
純ドライイースト	0.5%
TM-K-01ディアマルト	0.2%
ビタミンC	6ppm
水	66%

工程

ミキシング	低速7分
生地温度	22〜23℃
フロアタイム	240分（うち90分，180分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	30℃，75%，70分
焼成	220℃，30分（蒸気焼成）

※ドライイーストの予備発酵：ドライースト全量 / 上白糖（ドライイーストの1/5の量）/ 温湯（40℃）（ドライイーストの5倍量）［予備発酵時間：15〜20分］

ルヴァンリキッド使用 90分発酵 ストレート法

2000年度MOFクリストフ・クレッサン氏による「Pain de tradition sur levain liquide」の製法。ルヴァンリキッドによる芳醇な味と香りの伝統的なバゲットです。

配合

ブション（フランス産小麦100%）	60%
ドヌール	40%
ゲランドの塩	2.4%
生イースト	0.6%
TM-K-01ディアマルト	0.3%
ルヴァンリキッド	36%
水	60%
バシナージュ（ミキシング途中で加える水）	5〜8%

工程

ミキシング	低速10分，（バシナージュを入れながら），中低速4〜5分，中高速3分
生地温度	24℃
フロアタイム	90分（うち30分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，60分
焼成	240℃，22〜25分（蒸気焼成）

オートリーズ法　90分発酵

フランス南部ロデヴのパンをイメージした多加水による独特な製法で、粗い内相と軽い食感を引き出したバゲットです。

オートリーズ配合

フランス	90%
ドヌール	10%
TM-K-01ディアマルト	0.2%
硬水（硬度1000ppm前後）	20%
水	50%

オートリーズ工程

ミキシング	低速3分
生地温度	22〜24℃
オートリーズ時間	30分

本捏配合

オートリーズ生地	全量
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.5%
水	8〜10%

本捏工程

ミキシング	オートリーズ生地にマウリパンを加え低速1分，ゲランドの塩を加え低速5分，中高速2〜3分，水を加え中低速3〜5分
生地温度	25〜26℃
フロアタイム	90分（うち30分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	20分
成形	バゲット，他
ホイロ	30〜32℃，75%，約40分
焼成	230℃，30〜32分（蒸気焼成）

オートリーズ法　ルヴァンリキッド使用 60分発酵

フランス産小麦を30%使用した、芳醇な香りと旨みが生きるバゲットです。ルヴァンリキッドを使用する事により60分という短時間発酵が可能です。

オートリーズ配合

グランクロア	70%
ブション（フランス産小麦100%）	30%
ルヴァンリキッド	20%
水	63 〜 65%

オートリーズ工程

ミキシング	低速3分
生地温度	23〜24℃
オートリーズ時間	30分

本捏配合

オートリーズ生地	全量
ゲランドの塩	2.1%
生イースト	0.5%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.3%

本捏工程

ミキシング	低速3分，ゲランドの塩を加えて低速3分
生地温度	23〜24℃
フロアタイム	60分（うち30分パンチ）
生地重量	350g(適宜)
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約60分
焼成	230℃，30〜32分（蒸気焼成）

細挽ライ麦全粒粉配合　オートリーズ法 ルヴァンリキッド使用　90分発酵

ライ麦粉配合により、通常のバゲットにない独特な香りと歯切れのよい食感が生まれ、美味しいパンに仕上がります。

オートリーズ配合

フランス	95%
ヴァンガーラント（細挽ライ麦全粒粉）	5%
ルヴァンリキッド	20%
水	68〜70%

オートリーズ工程

ミキシング	低速3分
生地温度	23〜24℃
オートリーズ時間	30分

本捏配合

オートリーズ生地	全量
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.2%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.6%
水	1〜2%

本捏工程

ミキシング	低速3分，ゲランドの塩を加えて低速3分
生地温度	23〜24℃
フロアタイム	90分（うち45分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	30〜33℃，75%，約60分
焼成	220℃，30分（蒸気焼成）

オートリーズ法　ルヴァンリキッド使用 2時間発酵

2004年度MOFジョエル・ドフィブ氏による「Baguett de tradition à l' ancienne」の製法。本場の小麦粉と同等であるタイプ55を使用した伝統的なバゲットです。

オートリーズ配合

タイプ55	100%
水	60%

オートリーズ工程

ミキシング	低速2分
生地温度	22℃
オートリーズ時間	30分

本捏配合

オートリーズ生地	全量
ゲランドの塩	2.5%
生イースト	1%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.3%
ルヴァンリキッド	30%
水	5%
バシナージュ	4%

本捏工程

ミキシング	低速5分，中低速6分 （バシナージュは低速後 中低速3分以内で入れる）
生地温度	26℃
フロアタイム	120分（うち80分パンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約70分
焼成	220℃，30分（蒸気焼成）

ポーリッシュ法　90分発酵

冷蔵で長時間熟成させた種を使用した、コクのある深い風香味とモチモチした食感が特長のバゲットです。

ポーリッシュ配合

フランス	30%
マウリパン（赤）	0.1%
水	30%

ポーリッシュ工程

ミキシング	低速2分
生地温度	25〜26℃
発酵時間	室温（25℃前後）にて2時間発酵後 冷蔵にて一晩（5℃、16〜20時間）

本捏配合

フランス	70%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.5%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.5%
ポーリッシュ種	60%
水	38%

本捏工程

ミキシング	低速5分 中低速2〜3分
生地温度	26℃
フロアタイム	90分（うち60分にてパンチ）
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	30分
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約70分
焼成	210℃，30〜32分（蒸気焼成）

ポーリッシュ法　2時間発酵

2010年度 第1回マスター・ド・ラ・ブーランジェリー優勝者 呉寶春氏による「法國麺包」の製法です。

ポーリッシュ配合

フランス	30%
マウリパン（赤）	0.03%
水	30%

ポーリッシュ工程

ミキシング	低速3分
生地温度	20〜22℃
発酵時間	室温（20〜25℃）にて16時間

本捏配合

フランス	70%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.5%
ポーリッシュ種	60%
水	35〜37%

本捏工程

ミキシング	低速6分，高速10秒 （スパイラルミキサー使用）
生地温度	22〜24℃
フロアタイム	120分（うち60分にてパンチ）
生地重量	340g
ベンチタイム	20〜30分
成形	バゲット，他
ホイロ	30〜33℃，75%，約60分
焼成	220℃，25〜30分（蒸気焼成）

冷蔵長時間発酵

冷蔵長時間発酵により熟成させる、深みのある甘くパリパリしたクラストと、蜂の巣状に気泡が開いた内相が特長のバゲットです。

配合

フランス	70%
プション（フランス産小麦100%）	30%
ゲランドの塩	2.2%
マウリパン（赤）	0.2%
TM-K-01ディアマルト	0.3%
ビタミンC	5ppm
水	70〜71%

工程

ミキシング	低速10〜12分
生地温度	22〜24℃
フロアタイム	20分，40分，60分で パンチ後，冷蔵
冷蔵	5℃にて12〜16時間
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	約40分 （生地温度が15〜18℃になるまで）
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約50分
焼成	230℃，28〜30分（蒸気焼成）

オートリーズ法　冷蔵長時間発酵

灰分の多いドヌール100%使用のため、他の小麦粉より芳醇で濃厚な風香味と旨さを持ったレトロタイプのバゲットです。大きな穴の内相が軽い食感を引き出します。

オートリーズ配合

ドヌール	100%
TM-K-01ディアマルト	0.2%
水	70〜72%

オートリーズ工程

ミキシング	低速3分
生地温度	23〜24℃
オートリーズ時間	30分

本捏配合

オートリーズ生地	全量
ゲランドの塩	2.3%
マウリパン（赤）	0.2%
水	1%
※マウリパン（赤）と水は本捏前に溶いて使用	

本捏工程

ミキシング	低速5分，中低速0.5〜1分
生地温度	23〜24℃
フロアタイム	60分 （うち30分60分にてパンチ後冷蔵）
冷蔵	5℃にて18〜24時間
生地重量	300g（適宜）
ベンチタイム	約40分 （生地温度が15〜18℃になるまで）
成形	バゲット，他
ホイロ	28〜30℃，75%，約60分
焼成	220℃，33〜35分（蒸気焼成）

細挽ライ麦粉発酵種使用 冷蔵長時間発酵

ライ麦全粒粉による発酵種と冷蔵長時間発酵で作る、歯切れと口溶けが良く濃厚な味のバゲットです。

ライ麦発酵種配合

ヴァンガーラント（細挽ライ麦全粒粉）	5%
マウリパン（赤）	0.2%
TM-K-01ディアマルト	0.5%
水	7%

ライ麦発酵種工程

ミキシング	手混ぜ
生地温度	24〜25℃
フロアタイム	常温（20〜25℃）で 12〜16時間

本捏配合

フランス	100%
ゲランドの塩	2.2%
ライ麦発酵種	全量
水	72%

本捏工程

ミキシング	低速8分，中低速2〜3分
生地温度	24〜25℃
フロアタイム	60分 （60分にてパンチ後冷蔵）
冷蔵	5℃にて12〜16時間
生地重量	350g（適宜）
ベンチタイム	約40分 （生地温度が15〜18℃になるまで）
成形	バゲット，他
ホイロ	30〜32℃，75%，約40分
焼成	230℃，25〜28分（蒸気焼成）

Le Pain au Petit Déjeuner

朝食に合うパン

Croissant

クロワッサン

ポーリッシュ種とパートフェルメンテを使用した、
軽い食感のクロワッサンです。

パートフェルメンテ配合

フランス	100%
ゲランドの塩	2%
マウリパン（赤）	0.6%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.6%
水	66%

パートフェルメンテ工程

ミキシング	低速８分
	中低速１分
生地温度	25～26℃
発酵時間	27℃で１時間
	その後冷蔵（5～7℃）で
	12～16時間

ポーリッシュ種配合

ブション	10%
（フランス産小麦100%）	
マウリパン（赤）	0.03%
水	10%

ポーリッシュ種工程

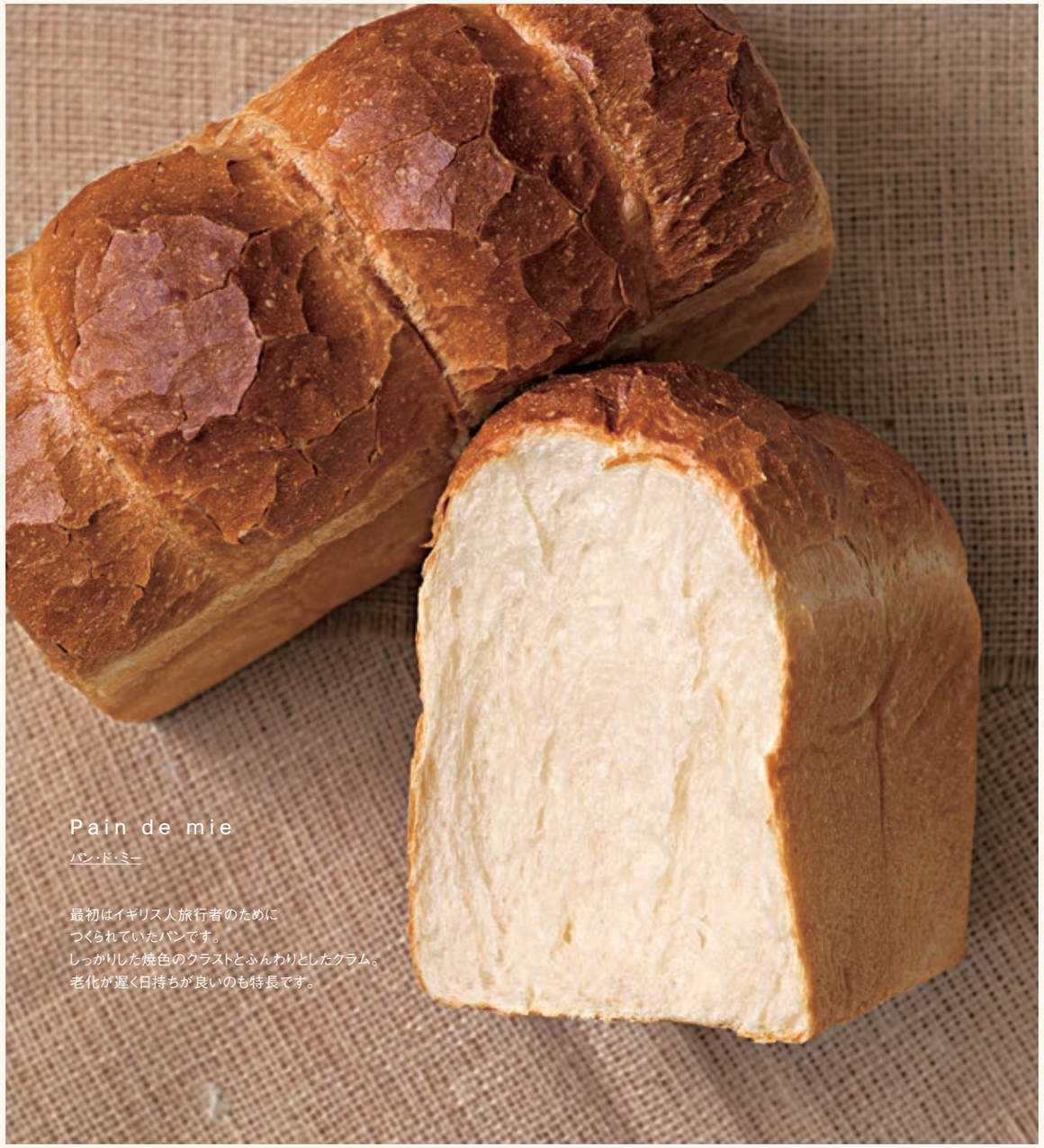
ミキシング	手混ぜ
生地温度	25～26℃
フロアタイム	27℃で２時間
	その後冷蔵（5～7℃）で
	12～16時間

配合

フランス	80%
グラニュー糖	10%
バター	5%
脱脂粉乳	4%
ゲランドの塩	1.6%
生イースト	4%
マウリパン（赤）	0.5%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.3%
水	38%
パートフェルメンテ	17%
ポーリッシュ種	20%
ロールインバター	50%

工程

ミキシング	オールイン：低速８分
生地温度	22～24℃
フロアタイム	10分
冷凍	60分
冷蔵	5～7℃, 12～16時間
ロールイン	３×３×２つ折り
生地重量	約50g（適宜）
ベンチタイム	０分
ホイロ	28～30℃, 75%, 約90分
焼成	200℃, 15～18分



Pain de mie

パン・ド・ミー

最初はイギリス人旅行者のために
つくられていたパンです。
しっかりした焼色のクラストとふんわりとしたクラム。
老化が遅く日持ちが良いのも特長です。

中種配合

フランス	50%
マウリパン（赤）	0.4%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.25%
水	32%

中種工程

ミキシング	低速３分，中低速５分
生地温度	23～24℃
フロアタイム	３時間

本捏配合

フランス	50%
上白糖	2.5%
脱脂粉乳	1.5%
ショートニング	4.5%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	1.1%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.5%
水	34%

工程

ミキシング	低速３分，ショートニングを入れ
	低速２分，中低速３分，中高速３分
生地温度	27～28℃
フロアタイム	25分
生地重量	230g×４（比容積4.0）
ベンチタイム	15分
成形	丸めてケース入れ
ホイロ	32℃，75％，約60分
焼成	190℃，35～40分（蒸気焼成）

Ciabatta

チャバッタ

イタリア発祥のオリーブを使用した
素朴なパンです。
ハムやレタスなどをはさんだ
サンドイッチがおすすめです。

配合

フランス	100%
TU-C-04 ウルマフォルサワー	3%
（ライ麦粉末サワー）	
上白糖	2%
ゲランドの塩	2%
マウリパン赤	1.2%
TU-B-03 ゴールドマルツ	1.5%
オリーブオイル	1%
水	78%

工程

ミキシング	低速 6 分，中低速 3 分，オリーブオイルを加えて中高速 2 分
生地温度	27℃
フロアタイム	60 分（深口天板などに薄くとり、表面にオリーブオイルを塗る）
分割・成形	小麦粉をまいた台の上に生地をのせて厚さ 2cm に延ばしカット
ホイロ	33℃, 75%, 約 30 分
焼成	210℃, 20 分（蒸気焼成 → 10 分後にダンパーを開ける）

Brötchen

ブロッヅェン

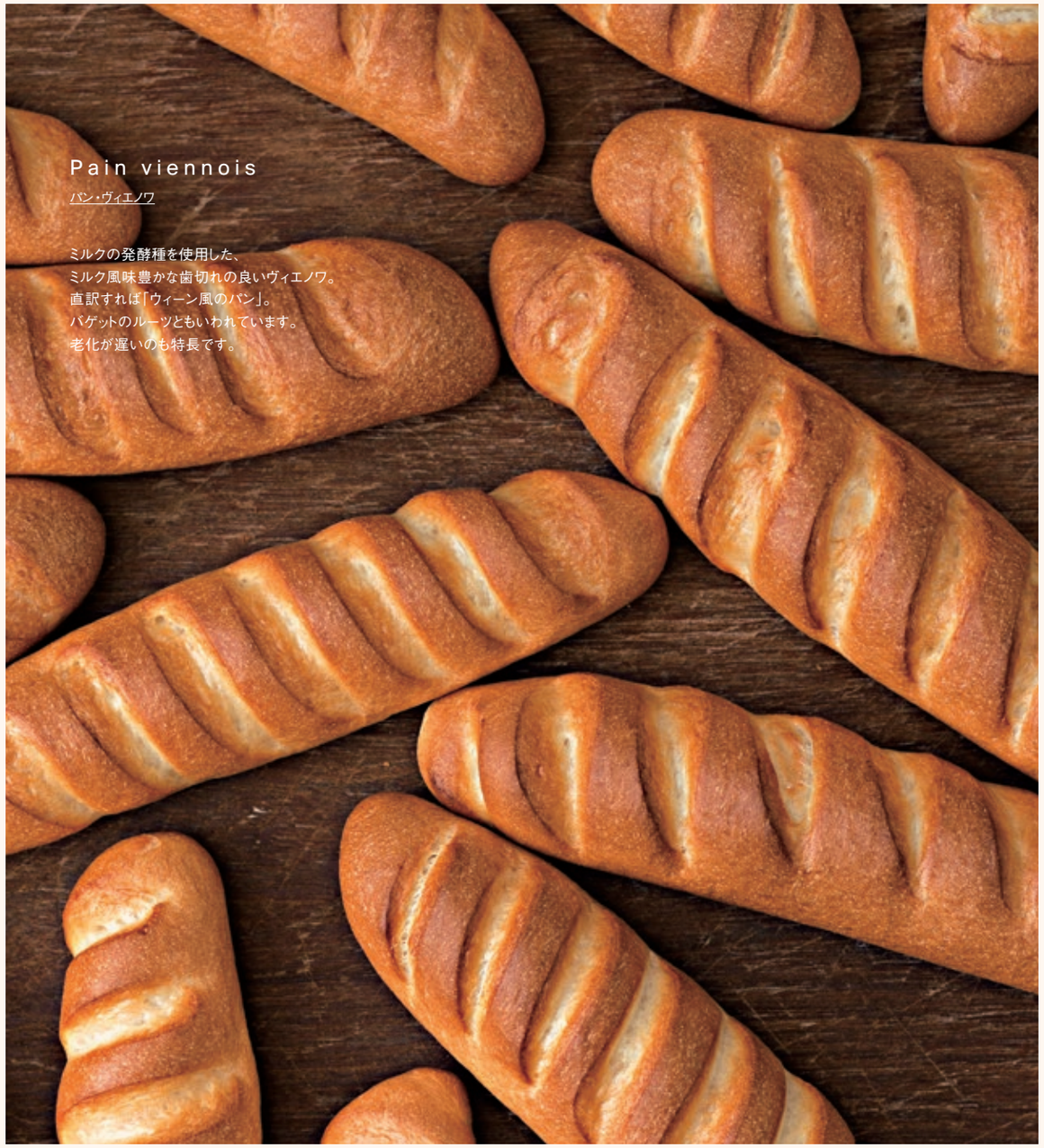
カイザーゼンメルに代表される
ドイツの伝統的な朝食パン。
軽い食感で香ばしい風味が食欲をそそります。

配合

フランス	100%
ゲランドの塩	2%
脱脂粉乳	3%
フレッシュバター	3%
生イースト	4%
TU-B-03 ゴールドマルツ	1.5%
水	58～60%

工程

ミキシング	オールイン：低速 3 分，中高速 4～5 分
生地温度	27℃
フロアタイム	15 分
生地重量	50～60g
ベンチタイム	0～5 分
成形	カイザー用押型使用，他
ホイロ	33℃，75%，約 35 分
焼成	200℃, 15 分（蒸気多め焼成）



Pain viennois

パン・ヴィエノワ

ミルクの発酵種を使用した、
ミルク風味豊かな歯切れの良いヴィエノワ。
直訳すれば「ウィーン風のパン」。
バゲットのルーツともいわれています。
老化が遅いのも特長です。

ミルクポーリッシュ種配合

フランス	30%
マウリパン（赤）	0.1%
牛乳	35%

ミルクポーリッシュ種工程

ミキシング	手混ぜ
生地温度	25〜26℃
発酵時間	27℃で2時間
	その後冷蔵（5〜7℃）12〜16時間

本捏配合

フランス	70%
グラニュー糖	4%
ゲランドの塩	2%
脱脂粉乳	4%
バター	10%
TM-K-01ディアマルト	0.5%
マウリパン（赤）	1%
水	30%
ミルクポーリッシュ種	全量

本捏工程

ミキシング	低速3分，中低速4分，バターを加え
	低速4分，中低速3〜4分
生地温度	26〜27℃
フロアタイム	60分
生地重量	80g（適宜）
ベンチタイム	15分
成形	ヴィエノワ型（適宜）
ホイロ	28〜30℃，75％，約60分
焼成	200℃，約18分（蒸気焼成）

Pain Rustiqe

パン・リュスティック

「リュスティック」は「田舎風」の意味。
生地を丸めたり成形したりせず、
発酵させてそのまま焼き上げた素朴なパンです。

配合

フランス	95%
ナチュラル（ライ麦粉）	5%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	0.4%
TM-K-01ディアマルト	0.2%
水	74%

工程

ミキシング	低速4分，オートリーズ15分，
	低速2分，中低速4分
生地温度	22〜23℃
フロアタイム	3時間
	（30分パンチ，120分パンチ，30分）
生地重量	100g（長方形にカット）
ベンチタイム	0分
成形	なし
ホイロ	28〜30℃，75%，約40分
焼成	220℃，25分（蒸気焼成）

Le Pain au Dîner

ディナーに合うパン

Pain de Campagne

パン･ド･カンパーニュ

酸味のきいた素朴な味で、日持ちの良いパンです。
名前の通り田園地帯で農民の主食として
食べられてきたパンがルーツで、
地方それぞれのパンがあります。

配合

フランス	100%
TU-C-04 ウルマ・フォルサワー	5%
（ライ麦粉末サワー）	
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン赤	0.8%
TU-B-03 ゴールドマルツ	0.6%
水	70 ～ 72%

工程

ミキシング	低速 7 分，中低速 2～3 分
生地温度	26～27℃
フロアタイム	120 分（うち 80 分パンチ）
生地重量	600g（適宜）
ベンチタイム	30 分
成形	適宜（丸、ピロー形），他
ホイロ	30 ～ 33℃，75%，約 60 分
焼成	200℃，35 分（蒸気焼成）

Mischbrot

ミッシュブロート

ライ麦粉 50% のドイツパン。
薄くスライス（約1cm）してオープンサンドなどに。
ほんのり酸味が料理のおいしさをひきたてます。

配合

フランス	50%
ナチュラル（ライ麦粉）	35%
TU-C-04 ウルマフォルサワー	15%
（ライ麦粉末サワー）	
TU-B-03 ゴールドマルツ	0.3%
ゲランドの塩	2%
生イースト	2%
水	70～72%

工程

ミキシング	低速 3 分，中低速 6 分
生地温度	27～28℃
フロアタイム	15～20 分
生地重量	600g
ベンチタイム	0～10 分
成形	なまこ形，他
ホイロ	30～33℃，75～80%，約 50 分
焼成	※240℃入→ 200℃，40～45 分（蒸気多め焼成）

※生地入れ直後多めの蒸気をかけ、3 分後ダンパーを開け、3 ～ 5 分でダンパーを閉める。その後焼成温度を下げ約 40 分焼成する。この方法はライ麦比率 30%以上のパンを焼成する場合の基本的な作業。

Mehrkornbrot

メアコーンブロート

小麦粉の他、ライ麦粉、オートミール、亜麻仁、
大豆、ひまわりの種など多種類の穀物をブレンドした、
おいしくて健康的なパンです。

配合

TU-E-02 クラフトコーンミックス	50%
フランス	50%
生イースト	2%
水	64%

工程

ミキシング	低速 4 分 , 中低速 6〜7 分
生地温度	26〜28℃
フロアタイム	30 分
生地重量	600g（適宜）
ベンチタイム	5 分
成形	なまこ型 , 他
ホイロ	33℃, 75%, 約 40 分
焼成	210〜220℃, 35〜40 分（蒸気焼成）

Pain aux noix

パン・オ・ノア

セミハード生地にクルミを練り込んだ
風香味豊かなパンです。

配合

フランス	97%
TU-C-04 ウルマフォルサワー（ライ麦粉末サワー）	3%
上白糖	3%
ショートニング	3%
ゲランドの塩	2.1%
マウリパン（赤）	1%
TU-B-03 ゴールドマルツ	0.8%
ローストクルミ	30%
水	70 〜 72%

工程

ミキシング	クルミを除いてオールイン : 低速 5 分 , 中低速 3 分 クルミを加えて低速 2 分
生地温度	26℃
フロアタイム	60〜70 分
生地重量	600g（適宜）
ベンチタイム	30 分
成形	なまこ形 , 他
ホイロ	28〜30℃, 75%, 約 60 分
焼成	210℃, 25〜30 分（蒸気焼成）

Le Pain qui se Marie avec le Vin

ワインに合うパン

Pain de Campagne

パン・ド・カンパーニュ

ナチュラルサワーを使用し、酸味のきいた素朴な
味と日持ちの良さが特長の、どっしりとしたカンパーニュ。
このタイプのパンではボアラーヌのパンが有名です。

サワー生地配合

エーデルサワー（ナチュラルサワーの素）	4%
ナチュラル（ライ麦粉）	40%
水	20%

サワー生地工程

ミキシング	低速３分
生地温度	24℃
フロアタイム	36 時間

本捏配合

サワー生地	60%
フランス	60%
グルコース	4%
ゲランドの塩	2.1%
生イースト	1%
水	52%

本捏工程

ミキシング	低速10 分
生地温度	27℃
フロアタイム	2 時間
生地重量	1,100g（適宜）
ベンチタイム	なし
成形	丸めて、粉をふった籐かごに閉じ目を上にして入れ、ホイロに入れます
ホイロ	30〜32℃, 75 %, 約70 分
焼成	最初の10 分間は260℃で焼き残り60 分間は190℃で焼く（蒸気多め焼成）

Pain de seigle

パン・ド・セイグル

ライ麦比率が 65%以上のライ麦パンを
パン・ド・セイグルといいます。
味の濃い食材と合わせたサンドイッチもおすすめです。

前処理配合

ナチュラル（ライ麦粉）	65%
水	54%

前処理工程

ミキシング	低速５分
フロアタイム	5℃で８時間

本捏配合

フランス	35%
バター	2.6%
ゲランドの塩	1.8%
マウリパン（赤）	1.2%
TU-B-03 ゴールドマルツ	1.1%
前処理生地	全量
水	16%

本捏工程

ミキシング	低速４分，バターを加えて低速４分，中低速1〜2 分
生地温度	24℃
フロアタイム	60 分
生地重量	500g（軽く丸める）（適宜）
ベンチタイム	20 分
成形	ブール，クッペ，なまこ形，他（しっかりガスを抜く）
ホイロ	28〜30℃, 75〜80%, 約 50 分
焼成	上火 230℃ / 下火 200℃, 35〜40 分（焼成前、表面にライ麦粉をふる。多めの蒸気で焼成）

Le Pain à l'Heure du Thé

ティータイムに合うパン

Croquant

クロッカン

"カリカリ、バリバリ"という意味で
硬い食感のお菓子風のパンです。
折込ハード生地でも出来ます。
油脂の折込量で日持ちが変わります。

配合

クロワッサン、折込ハード生地	100%
グラニュー糖	25%
ローストクルミ	10%

工程

成形	適宜
ホイロ	28 ～ 30℃，75%，約 60 分
焼成	180℃，20～25 分（蒸気使用）

※備考

【1】生地は二番生地使用
【2】最終圧 3.5～4mm に延し1～1.5cm 角にカットする。
【3】容器に切り分けた生地を入れグラニュー糖、ローストクルミと良く混ぜる。
【4】IFトレー等の焼型に適量を量り軽く押し付けてホイロ。
【5】スチームで焼成。（コンベクション可）

Brioche sur levain

ブリオッシュ スル ルヴァン

多量の卵とバターを加えてつくるブリオッシュ。
発酵種を使用し、味わい深くしっとりした、
口溶けの良い食感の製法です。

配合

フランス	100%
グラニュー糖	4%
ゲランドの塩	2.2%
バター	50%
全卵	34%
加糖卵黄	40%
生イースト	4%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.2%
ルヴァンリキッド	10%

工程

ミキシング	低速 3 分，中低速 6 分，バター 1/2 を加えて低速 3 分，中低速 5 分
	残りのバターを加えて低速 3 分
生地温度	20～22℃
フロアタイム	30 分
冷蔵	5～7℃，12～16 時間
生地重量	30g，50g（適宜）
ベンチタイム	10 分
成形	ブリオッシュ形，他
ホイロ	28～30℃，75%，約 120 分
焼成	200℃，12～18 分（適宜）

Bretzel

ブレッツェル

乙女の祈る姿をあらわしたものと
いわれているパンです。
ビールのおつまみにどうぞ!

配合

フランス	70%
Sハーブ（薄力粉）	30%
ゲランドの塩	2%
ショートニング	5%
マウリパン（赤）	0.6%
TM-K-01ディアマルト	2%
水	50%

工程

ミキシング	オールイン：低速２分，中低速６分
生地温度	22～24℃
フロアタイム	0 分
生地重量	50～100g
ベンチタイム	0～5 分
成形	ブレッツェル形
ホイロ	28～30℃, 75%, 約 20 分
焼成	230℃, 15 分（蒸気焼成）

※工程のポイント

【1】発酵： ミキシング後、すぐに分割する。（乾燥しやすいので、生地を布で覆うとよい）

【2】分割： 分割後、モルダーに通し棒状にする。

【3】成形： 約50cmの両端が細く、真ん中が太めの紐状に伸ばす。ブレッツェル形に成形する。

【4】ホイロ：3/4 発酵させた後、冷蔵し形状を固める。（手で持っても崩れない程度）

【5】焼成 ：水90%、重曹10%のアルカリ処理液にひたし、ベーキングシートの上に並べる。クープを1本入れてブレッツェルソルトをふりかける。直火焼き。

Dresden Stollen

ドレスデン シュトレン

シュトレンの中でも最高と絶賛されるシュトレン、ドイツの逸品です。
最高のひとときに最高の味で最高の幸せを贈ります。

中種配合

フランス	30%
上白糖	1%
生イースト	8%
牛乳（35～38℃）	35%

中種工程

ミキシング	低速５分
	中低速２分
生地温度	35～38℃
発酵時間	60 分

本捏配合

フランス	70%
上白糖	15%
TU-D-07アイゼラ・カラマンデル	7%
加糖練乳	20%
ショートニング	20%
ゲランドの塩	1.4%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.5%
ミルクフレーバー	0.3%
粉末コリアンダー	0.15%
ショートニング	20%
牛乳	5%
① マーガリン	45%
ローマジパン	8%
② サルタナ	100%
スライスアーモンド	10%
アーモンドスリーバード	7%
オレンジピール	10%

本捏工程

ミキシング	低速７分，中低速５分
	①を加えて低速７分
	中低速２分
	②を加えて低速１分
生地温度	25～26℃
フロアタイム	30 分
生地重量	800g（適宜）
ベンチタイム	5～10 分
成形	シュトレン形，他
ホイロ	30℃, 75%, 5～10 分
焼成	190℃, 35 分

※焼成後、表面に溶かしバターを塗り、翌日再度バターを塗ってシュガーをまぶす。発売1日前に粉糖を篩って仕上げる。

Panettone

パネトーネ

イタリア ミラノ地方生まれの
ドライフルーツ・卵をたっぷり練り込んだ
香り高い風味豊かな発酵菓子です。

中種配合

フランス	60%
上白糖	5%
全卵	15%
生イースト	3.5%
水	27%

中種工程

ミキシング	低速５分、中低速２分
生地温度	26℃
発酵時間	２時間

本捏配合

フランス	40%
上白糖	15%
全卵	15%
マーガリン	30%
ゲランドの塩	1.5%
イースト	1.5%
TU-B-03ゴールドマルツ	0.5%
水	0～3%
ラム漬レーズン	40%
フルーツピール	10%

本捏工程

ミキシング	低速３分，中低速２分，マーガリン加え低速３分，中低速５分，フルーツ加え低速1～2分
生地温度	25～26℃
フロアタイム	60 分
生地重量	220g（適宜）
成形	パネトーネ形，他
ホイロ	30℃，75%，約 90 分
焼成	190℃，30 分

※焼成後、表面にバターを塗る。

Pain perdu

パン・ペルデュ

直訳すると“ダメになったパン”になります。
ロスになったパンをフレンチトーストや
パン・プリンのように再生し、
お菓子風に仕上げたパンです。

配合［バゲット1本分］

全卵	100g
卵黄	100g
グラニュー糖	90g
牛乳	500g
生クリーム	100g
バニラオイル	10 滴
バゲット（約 55cm）	1本

工程

焼成	180～190℃，25～30 分
仕上げ	適宜

※備考

【1】ボールに全卵からグラニュー糖まで入れホイッパーで泡だてないように混ぜる。（量が多い場合はミキサーでビーター使用）
【2】牛乳と生クリームを3～4回に分けて入れ、ホイッパーで泡立てないように混ぜる。
【3】最後にバニラオイルを加える。
【4】バゲットの切り方は適宜。
【5】良く染込ませてから焼成。
【6】焼成後粗熱が取れたら粉糖等で仕上げる。

Des sandwiches pour les amoureux du pain.

トラディショナルな
パンと食材の美味しい関係。

本格的なパンによるサンドウィッチの一例です。美味しいパンは多彩な
食材とのマリアージュでさらに風味豊かに!

-Fresh Mozzarella, Basil, and Tomato on Ciabatta-

もっちりとしたチャバッタでフレッシュな風味のイタリアンサラダ“カプレーゼ”を包みました。

チャバッタ × フレッシュモッツアレッラ × トマト × フレッシュバジル ×
エクストラバージンオリーブオイル

-Roasted Vegetables, Bacon, Walnuts, and Cream Cheese on Pain de Campagne-

素朴で味わいのあるカンパーニュにローストベジタブルが豊かな風味と彩をプラスします。

パン・ド・カンパーニュ × クリームチーズ ×
ローストベジタブル(ナス・かぼちゃ・ズッキーニ・プチトマト) × ベーコン × クルミ

-Prosciutto, Swiss Cheese, Black Olive, and Baby Leaves on Baguette-

香ばしさの後にくる旨みをじっくりと味わって下さい。
生ハムとチーズが引立てます。

バゲット × スイスチーズ × 生ハム ×
ベビーリーフ × ブラックオリーブ ×
エクストラバージンオリーブオイル

-Oiled Sardines, Cottage Cheese Red Onion, and Radish on Mischbrot-

ミッシュブロートとチーズの爽やかな酸味とリッチな味わいの
オイルサーディンのコントラストを楽しんで下さい。

ミッシュブロート × カッテージチーズ ×
オイルサーディン × 赤玉ねぎ × ラディッシュ

-Ham and Cheese on Kaisersemmel-

クリスピーなカイザーゼンメルとハムとチーズのシンプルな
素材感を堪能下さい。

カイザーゼンメル ×
レッドチェダーチーズ × ハム

-Ratatouille and Roasted Chicken on Batard-

スライスしたバタールにふんわりとした
ラタトゥイユが絶妙にマッチします。

バタール × ラタトゥイユ(トマト・ズッキーニ・
ナス・パプリカ) × ローストチキン

Les farines de Torigoe pour pains français.

今回レシピに使用した
トリゴエのフランスパン用粉

美味しいパンは、選りすぐりの素材、磨き上げられた技術、そして何よりも、
パン作りに込められた真心によって生まれます。

商品名：フランス

日本で最初に開発されたフランスパン用粉です。3時間発酵ストレート法に適しています。芳醇な香りで歯応えのある食感のフランスパンができます。

・荷姿25kg ・灰分0.44% ・粗蛋白11.9%

商品名：グランクロア

軽くサックリした食感で歯切れの良いフランスパンができます。パートフェルメンテ使用の90分発酵法に適しています。

・荷姿25kg ・灰分0.42% ・粗蛋白11.3%

商品名：ブション

フランス産小麦100%使用。こだわり抜いた本物志向の方にお勧めのフランスパン用粉です。

・荷姿25kg ・灰分0.48% ・粗蛋白9.6%

商品名：ドヌール

芳醇な香りとコクのある味のフランスパンができます。オーバーナイト冷蔵発酵法等、長時間発酵の製法に適しています。

・荷姿25kg ・灰分0.65% ・粗蛋白13.8%

商品名：タイプ55

独自の製粉技術にて、本場フランスで使用されている小麦粉「タイプ55」を再現致しました。

・荷姿10kg ・灰分0.50% ・粗蛋白11.4%

※小麦粉の原料（小麦）は農産物であり、その品質により灰分、粗蛋白の数値が変わる場合があります。

THE TORIGOE CO.,LTD.

《本社》 〒812-0014 福岡市博多区比恵町5番1号
TEL 092-477-7110

《営業所》

福岡営業所 〒812-0014 福岡市博多区比恵町5番1号
TEL 092-477-7120

広島営業所 〒731-4321 広島県安芸郡坂町植田1丁目5番1号
TEL 082-885-1127

大阪営業所 〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町27番地の1
TEL 072-464-7556

名古屋営業所 〒465-0093 名古屋市名東区一社2丁目10番地 一社STビル6階
TEL 052-709-7010

東京営業所 〒130-0022 東京都墨田区江東橋1丁目11番8号 日伸ビル4階
TEL 03-3633-6593

仙台営業所 〒983-0833 仙台市宮城野区東仙台2丁目9番13号
TEL 022-295-2181

《工場》

吉井工場 〒839-1321 福岡県うきは市吉井町276番地の1
TEL 0943-75-3121

福岡工場 〒812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭6丁目8番8号
TEL 092-631-5010

広島工場 〒731-4321 広島県安芸郡坂町植田1丁目5番1号
TEL 082-885-1125

大阪工場 〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町27番地の1
TEL 072-464-7551

静岡工場 〒421-0213 静岡県焼津市飯渕1431番地の1
TEL 054-622-0205

東京工場 〒273-0014 千葉県船橋市高瀬町21番8号
TEL 047-437-2220

鳥越製粉株式会社