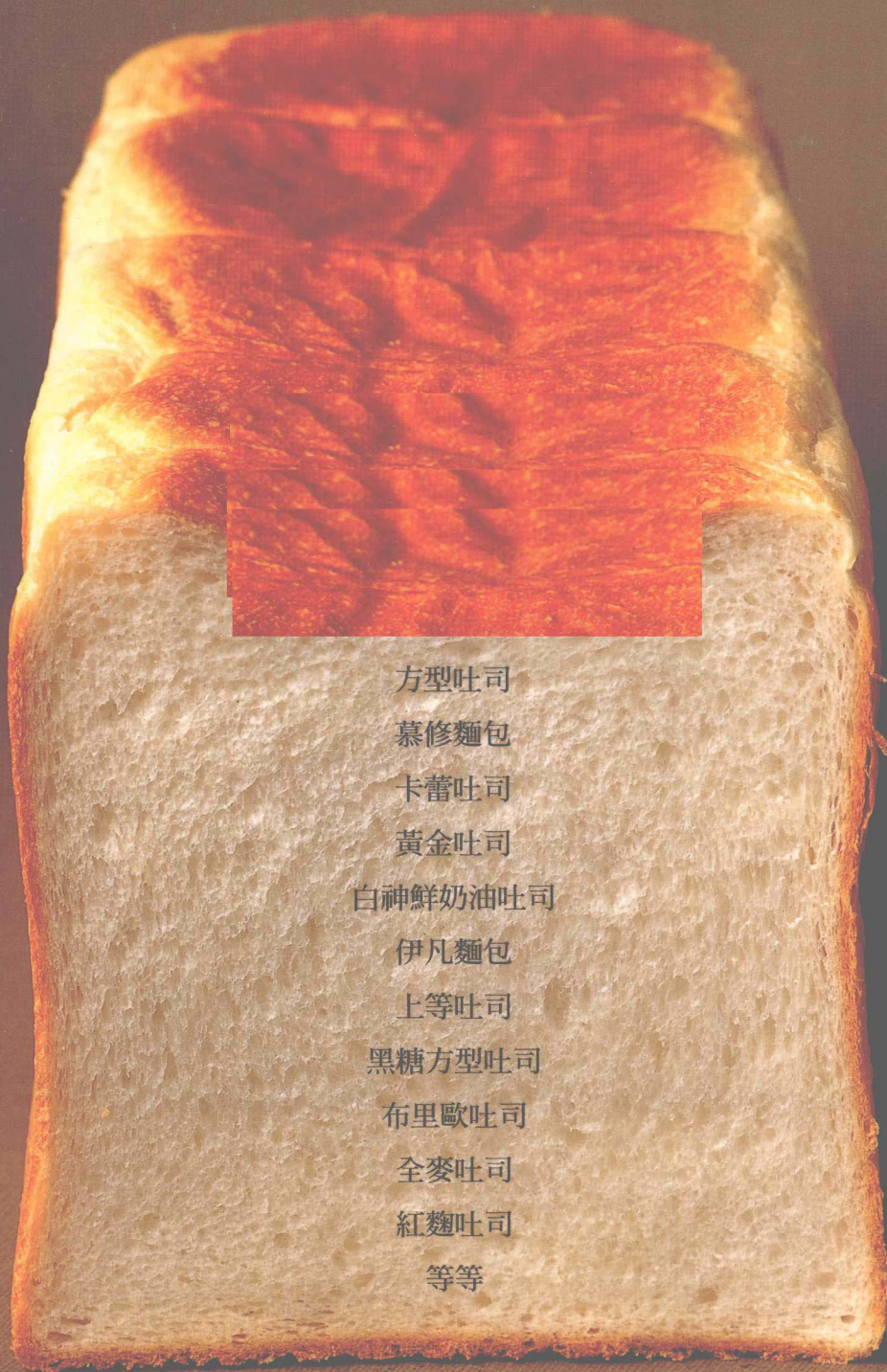


吐司麵包的烘焙技術

曾鑠惠／譯



方型吐司
慕修麵包
卡蕾吐司
黃金吐司
白神鮮奶油吐司
伊凡麵包
上等吐司
黑糖方型吐司
布里歐吐司
全麥吐司
紅麴吐司
等等

吐司麵包的烘焙技術／旭屋出版編著；
曾鑠惠譯.-- 初版.-- 臺北市：
台灣東販，2009.04
面：公分
ISBN 978-986-176-886-1（平裝）
1.點心食譜 2.麵包
427.16 98003264

SHOKUPAN NO GIJUTSU

© ASAHIYA SHUPPAN, INC. 2007

Originally published in Japan in 2007 by ASAHIYA SHUPPAN, INC.

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

吐司麵包的烘焙技術

2009年4月1日初版第一刷發行

著者 旭屋出版

譯者 曾鑠惠

編輯 楊瑞琳

發行人 小宮秀之

發行所 台灣東販股份有限公司

<地址> 台北市南京東路四段25號3F

<電話> (02)2545-6277~9

<傳真> (02)2545-6273

<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4

新聞局登記字號 局版臺業字第4680號

法律顧問 蕭雄淋律師

總經銷 聯合發行股份有限公司

<電話> (02)2917-8022

香港總代理 萬里機構出版有限公司

<電話> 2564-7511

<傳真> 2565-5539

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。

Printed in Taiwan



東販出版

吐司麵包的烘焙技術

吐司麵包的烘焙技術

方型吐司

Contents



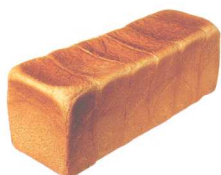
028

黃金吐司
PONSHE



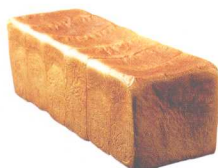
008

方型吐司
pointage



032

方型吐司
Fournier



012

慕修麵包 Monsieur Bread
Bakery Café Monsieur IVAN



036

上等吐司
Twinkle



016

卡蕾吐司 Pain Créer
BOULANGERIE Auvergne



040

白神鮮奶油吐司
Loin montagne



020

方型吐司
法國糕點・法國麵包 Bigot的店



044

方型吐司
Bread Creator 杉山 洋春



024

吐司
BOULANGERIE LA SAISON

068



全麥吐司
法國糕點・法國麵包 Bigot的店

048



Sugamo吐司
BOULANGERIE TOAST

072



黑糖方型吐司
Boulangerie Monsieur H

052



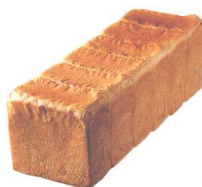
吐司
Pain de Nanosh

076



黑糖吐司
PONSHE

056



伊凡麵包 IVAN Bread
Bakery Café Monsieur IVAN

080



紅麴吐司
富士山の溶岩窯の店 season factory パンの実

060



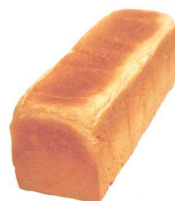
吐司
Bon Vivant

084



布里歐吐司 (Pain de mie Brioche)
法國糕點・法國麵包 Bigot的店

064



方型吐司
boulangerie pour vous

吐司麵包的烘焙技術

山型吐司

Contents

110



郷村吐司

富士山の溶岩窯の店 season factory パンの実

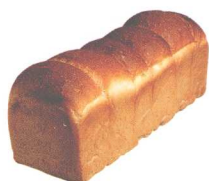
090



特優吐司 Pain de Premier

BOULANGERIE Chez Kazama

114



假日早午餐

Pain de Nanosh

094



安格列斯吐司 Pain Anglaise

Loin montagne

118



馬尼托巴麵包 Manitoba Bread

BOULANGERIE Auvergne

098



吐司

Toraya Bakery

122



硬質系吐司 Hard Toast

peu frequente

102



英式吐司

Twinkle

126



HARUYUTAKA 吐司

BOULANGERIE TOAST

106



豆漿吐司

Boulangerie Rauk

150



哥巴麵包 GABA Bread
BOULANGERIE LA SAISON

130



無鹽無糖吐司
Bread Creator 杉山 洋春

154



大地恩賜吐司
Bon Vivant

134



石窯吐司
Meister KAKINUMAs Backstube

158



黑糖與葡萄乾吐司
Pain Yaki Ninn パン焼き人

138



全麥麵包
BOULANGERIE Chez Kazama

162



香豆培根乳酪豆漿吐司
pointage

142



全麥吐司
peu frequente

166



核桃焦糖吐司
Pain Yaki Ninn パン焼き人

146



裸麥吐司
Toraya Bakery

170 店家介紹及麵包刊載之頁面

173 製粉公司所推薦的適合製作吐司麵包的麵粉

前序

- 本書針對各店的「方型吐司」「山型吐司」以彩色圖片頁面加以介紹，其後的黑白圖文頁面則是對於吐司的配方、製法及想法等予以解說。此外，書末另有「適合製作吐司的麵粉」之記載。請一併加以配合參考。
- 書中的配方是依照麵包製作百分比法予以標示。
(麵粉為100%、其餘材料對麵粉的比例計算)
- 製法是根據各店的標示說明加以記載。
- 麵包的配方及製法是平成19年採訪時的資料。
依據季節及氣溫的變化，配方及製法都會有所修正。
- 店家提供的資料是平成19年(2007年)11月時的紀錄。
- 編者註／書中提及之吐司模型內容量1斤=400g、3斤=1200g

方型吐司

「方型吐司」(日文名稱為“角食パン”)是日本特有的稱謂，由於是將麵團放進模型裡面，蓋上蓋子後加以烘烤成四角型而來。在此取得對方型吐司非常用心的麵包店之協助，提供他們自己的配方及想法並加以解說。



- 008 方型吐司
- 012 慕修麵包 Monsieur Bread
- 016 卡蕾吐司 Pain Créer
- 020 方型吐司
- 024 吐司
- 028 黃金吐司
- 032 方型吐司
- 036 上等吐司
- 040 白神鮮奶油吐司
- 044 方型吐司
- 048 Sugamo 吐司
- 052 吐司
- 056 伊凡麵包 IVAN Bread
- 060 吐司
- 064 方型吐司
- 068 全麥吐司
- 072 黑糖方型吐司
- 076 黑糖吐司
- 080 紅麴吐司
- 084 布里歐吐司

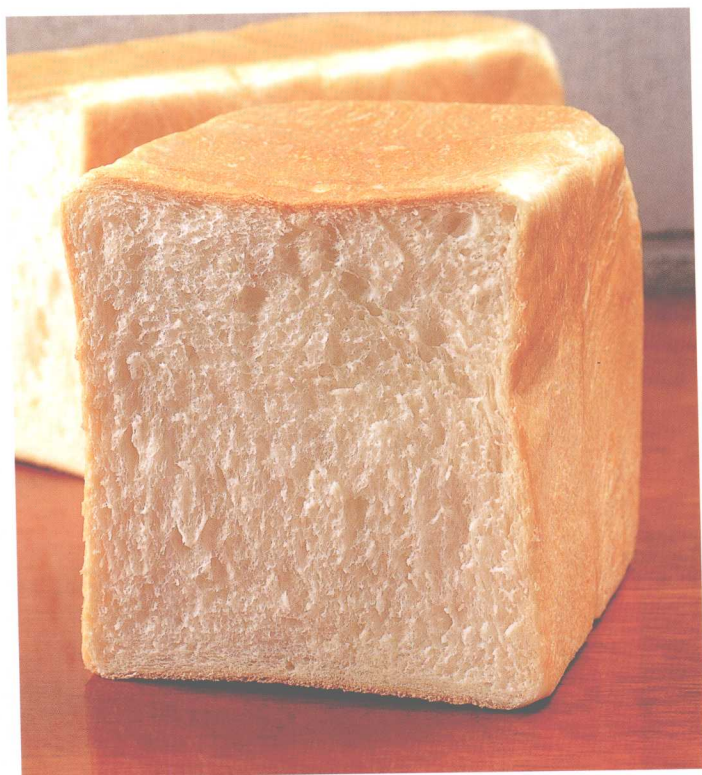
麵包師兼經營者 中川清明 的

方型吐司

1斤315日圓

秉持質樸的材料和製法，以麵包專用高筋麵粉「Bell Moulin」作為整個風味的核心，加上使用鮮奶油、發酵奶油及半乾燥（semi-dry）酵母，達到更加高級的風味。是店裡7種吐司中最受歡迎的商品。

帶有淡淡甜味，同時也能充分享受
麵粉本身麥香美味的質樸吐司



point

- 使用加水量多的高級麵包專用麵粉
- 目標為製作出香氣豐饒、風味濃郁的吐司

添加
鮮奶油





方型吐司

【配方】

BELL MOULIN(ベルムーラン)
〔丸信製粉(株)〕……100%
半乾燥酵母……1%
鹽……2%
砂糖……6%
鮮奶油……3%
全蛋……5%
發酵奶油……10%
水……65~68%

攪拌

1速2分鐘 2速6分鐘

↓(發酵奶油)

2速5~6分鐘

攪拌完成溫度為26~28℃

一次發酵

溫度30℃・濕度85% 60分鐘

壓除空氣後 30分鐘

分割・滾圓

220g

中間發酵

20分鐘

成形

將用擀麵棍擀平的麵團捲起，對折成U字型，在3斤的吐司模型裡放進6塊麵團

最終發酵

溫度30℃・濕度85% 40~45分鐘

烘烤

蓋上模型蓋，以上火200℃、下火210℃ 烘烤40分鐘

【機器】

- ・攪拌機…(株)愛工舎製作所 直立式攪拌機 使用螺旋勾攪拌頭
- ・烤爐…德國MIWE烤爐

首重鮮奶油及發酵奶油的風味

初始的念頭是為了與山型吐司「龐多米」(Pain de mie)有所區隔而開發出來的「方型吐司」。相較於使用法國麵包專用麵粉和直接法製作的「龐多米」，「方型吐司」也是沿用直接法，不過卻不像「龐多米」需要那麼長的發酵時間即可完成。這個吐司沒有特別複雜的製作流程，所添加的材料也很單純。配方裡面並非淡泊的食材，而是利用鮮奶油及發酵奶油來達到濃郁風味的理想目標。

營造出「方型吐司」整體風味，不可或缺的就是丸信製粉的麵包專用高筋麵粉「BELL MOULIN」。它以優質的小麥為原料，無庸置疑的風味和香氣極佳，麵團在爐內的膨脹性也很好，所烘烤出的麵包具有分量感，基於這些理由，在1年前左

右將其導入生產線。麵包老化的速度緩慢，縱使過了3天也不會變乾硬。即便麩質很強，卻可以烘烤出濕潤口感的麵包，這也是其特色。除此之外，操作性也很優異，能夠達到穩定的製作品質。這個吐司只使用單一的麵粉，藉此做出可以充分地品嚐「BELL MOULIN」風味的麵包。

為了保有奶油的風味，攪拌程度的掌握很重要

製作「方型吐司」最重要的要訣就在於攪拌流程時奶油的投入時間點，以及放進奶油之後的攪拌狀況。這都會大大地影響到發酵奶油的風味。

首先，將高筋麵粉「BELL MOULIN」、半乾燥酵母、鹽、砂糖、全蛋、鮮奶油、水放進攪拌缸裡面，啟動1速2分鐘、2速6分鐘進行攪拌。第一個重點，這時要確認麵團確實已經完全攪

拌均勻之後才放入發酵奶油。接著以2速攪拌5~6分鐘。第二個重點要確認攪拌的狀態，避免麵團過度攪拌。發酵奶油的投入時間點或是攪拌的狀態判斷錯誤，會造成奶油風味的喪失。

「熟悉攪拌機的特性，配合機器調整攪拌的程度，這是必需做到的」中川清明師傅說。該店使用短時間內就容易攪拌均勻的直立式攪拌機，搭配螺旋勾狀攪拌頭。

攪拌完成後放進發酵箱中進行一次發酵。為了讓麵團更加穩定，與其放置室溫發酵，倒不如使用發酵箱效果更佳。將溫度設定在30℃、濕度在85%，進行1個小時的發酵。

接著按壓出空氣，放置30分鐘左右進行鬆弛。將其分割成1塊麵團220g後加以滾圓，然後再放置20分鐘左右才予以成形。於3斤的模型裡放入6塊麵團後，移到發酵箱裡面進行最終

發酵。最終發酵採用和一次發酵時相同的溫度、濕度條件進行45分鐘。

最後的階段，以上火200℃、下火210℃烘烤約40分鐘。該店所使用的是德國MIVE公司製造的電熱式烤爐。中川師傅說烘烤吐司，選用爐面寬、深度淺的烤爐較為合適。

烘烤完成的「方型吐司」由於使用了鮮奶油和發酵奶油，因而顯得風味濃厚。乳脂肪含量38%的鮮奶油與發酵奶油的獨特香氣，交織散發出個性化的味道。一般麵包的糖分比例約在3~4%左右，這個吐司則加到6%，相較之下甜度略高。口感濕潤且有彈力，並且還能享受到「BELL MOULIN」的香氣。

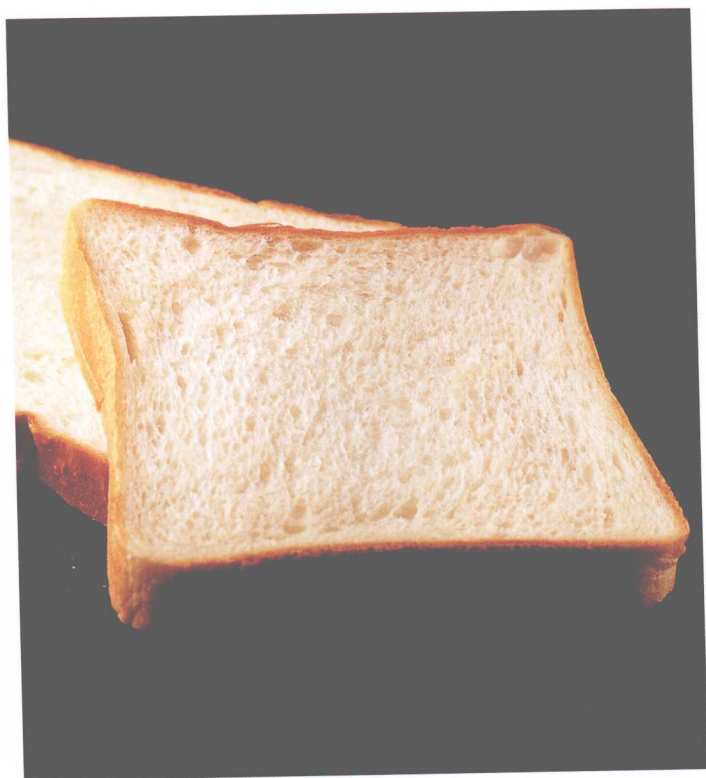
董事會最高執行長 小倉孝樹 的

慕修麵包 Monsieur Bread

1斤330日圓

為了製作出外皮香酥、內部Q軟的吐司而選用了湯種法。食用前經過烤麵包機烘烤過後，更具有Q柔的口感。雖然使用了湯種，卻不經過壓除空氣的步驟，而將成形成分2階段進行，讓麵團在最佳的狀態下完成製作。

麵包組織既Q軟又有嚼勁，和香酥的外皮合為一體



point

- 加入蜂蜜增添風味
- 成形的步驟分階段式進行，讓麵團處於最佳的狀態

湯種法

添加蜂蜜

長時間
發酵





慕修麵包 Monsieur Bread

【配方】

●湯種

GOLDEN YACHT (ゴールデンヨット)
〔日本製粉(株)〕……………20%
鹽 (shimamasu)……………1.9%
熱開水……………27%

●主麵團

Three Good (スリーグッド)
〔第一製粉(株)〕……………60%
GOLDEN YACHT (ゴールデンヨット)
〔日本製粉(株)〕……………20%
新鮮酵母……………2.8%
蜂蜜……………8%
脫脂奶粉……………5%
無鹽奶油……………6%
水……………43%

【機器】

- 攪拌機…SK Mixer (株)
直立式攪拌機 使用螺旋勾攪拌頭
- 烤爐…(株) Tsuji Kikai
石窯烤爐

●湯種

攪拌

麵粉和鹽混合之後，沖入60~65℃的熱開水，確實攪拌均勻

冷藏發酵

放涼後，擺放在7℃的低溫冷藏庫半天

●主麵團

攪拌

低速4分鐘 中速4分鐘

↓ (無鹽奶油)

低速4分鐘 中速5~6分鐘

攪拌完成溫度為27℃

一次發酵

溫度30℃・濕度75% 120分鐘

分割・滾圓

230g

中間發酵

30分鐘

成形

搓成條狀

中間發酵

30分鐘

成形

滾成團狀、在3斤吐司模型裡放進6塊麵團

最終發酵

溫度30℃・濕度75% 70分鐘

烘烤

蓋上模型蓋，以上火210~220℃、
下火280℃烘烤40分鐘

在製作湯種的步驟中，重要的是保持麵團的溫度

麵包組織Q軟，外皮香酥輕柔的「慕修麵包」Monsieur Bread就是利用湯種法製成的吐司。

使用「GOLDEN YACHT」麵粉製作湯種。鹽分並不加到主麵團裡，而是在這個階段混入湯種中。原因是鹽具有殺菌作用，這樣的作法可以避免鹽混合進主麵團並經過半天的放置後造成酵母種的衰弱。麵粉和鹽混合後，將60~65°C的熱開水倒入其中，使其α化（糊化），並確實攪拌均勻。在這個步驟的途中，若讓溫度降低了，則無法做出Q軟的口感而造成製作失敗。等湯種麵團涼了之後，移到7°C的低溫冷藏庫擺放半天左右。隔天再將這個湯種和主麵團一起進行製作。

主麵團所使用的麵粉以和湯種相同的「GOLDEN YACHT」

為主，「Three Good」為輔。小倉師傅表示，異種麵粉搭配的重點，就在於將不同麵粉廠出品的麵粉加以混合。如此不但可以呈現出更具有原創性的風味，並且能夠和其他商品做區隔。此外還加入蜂蜜提升風味。為了極盡地突顯風味，就不再添加蛋等其他材料。奶油使用無鹽的製品，若是要使用含鹽奶油，只要調降湯種裡面的鹽分即可。使用脫脂奶粉取代牛奶的用意，除了方便操作之外，一年四季也不會受到溫度變化而影響到麵團的溫度。

務必在發酵箱進行一次發酵。製作出不會斷裂的麵團

除了無鹽奶油之外，將其他的材料全部放進攪拌缸裡，開始進行攪拌。途中再加入奶油，攪拌完成之後，放入發酵箱中進行一次發酵。小倉師傅提到這個步驟的重要性，「麵包的成敗就憑一次發酵的功夫」。

如果不是在溫度、濕度、時間都可以嚴格控管的發酵箱裡進行一次發酵，不僅完成後的成品風味和香氣不穩定，發酵之後的工作流程也會很難操作。特別是到了冬天，麵團會過硬，導致完成的麵包成熟度不夠。確認是否發酵完全的方法，就是用手指觸碰判斷。

接下來的流程也是比較特殊。麵團分割、滾圓之後，進行30分鐘的中間發酵，麵團鬆弛之後加以成形為條狀。這個步驟若是藉助於整形機，會對麵團造成不必要的過分出筋，所以避開使用整形機。接著再放置30分鐘，麵團再度鬆弛之後，用擀麵棍擀開，再滾捲成團塊，然後一個一個放入模型裡。在捲滾成麵團塊的操作下，空氣同時被排除掉，形成氣孔均勻的麵團。

經過這個階段的成形作業，即使沒有施以手壓除空氣的手法，麵團也幾乎不會過於緊實或

是斷裂。最終發酵之後的烘烤，下火要採取比上火更高的溫度，讓側面也能夠細心地加以烘烤完全。

小倉師傅說，如果在意這個吐司的麵團容易偏向緊實，那麼試著改用蛋白質含量稍微低一點的麵粉，也不失為一種解決方式。不過雖說如此，因為包含有湯種麵團的緣故，若是使用蛋白質含量過低的麵粉，對麵團本身反而造成反效果，因此適當的調整是重要的。

總結「慕修麵包」Monsieur Bread整個製作流程的重點，首先是製作湯種時，麵團保持在設定的溫度（60~65°C）。其次是拉長中間發酵時間。然後絕對不要切斷麵團。麵團斷裂的話，爐內的膨脹性就不好，將導致麵包外皮變厚。為了避免這個問題，該店所有的流程都以手工操作。