



The guide to bread baking

面包新语

基本面包 烘焙秘籍

〔日〕西川功晃 著 子怡 译

Basic

Pain Traditionnel
Pain de Campagne
Pain de Seigle
Pain de mie
Focaccia
Croissant
Danoise

生活·读书·新知三联书店

图书在版编目 (CIP) 数据

面包新语: 基本面包 烘焙秘籍 / [日] 西川功晃著;
子怡译. — 海口: 南海出版公司, 2010.1
ISBN 978-7-5442-4631-6

I. 面… II. ①西… ②子… III. 面包—制作
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 239588 号

著作权合同登记号 图字: 30-2009-103

PAN NO KYOUKASHO

© TAKA AKI NISHIKAWA 2004

Originally published in Japan in 2004 by ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD..
Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC., KAWAGOE.

All rights reserved.

MIANBAO XINYU: JIBEN MIANBAO HONGBEI MIJI

面包新语: 基本面包 烘焙秘籍

作 者	[日] 西川功晃	译 者	子 怡
责任编辑	侯明明 崔莲花		
丛书策划	新经典文化 www.readinglife.com		
封面设计	新经典工作室 · 王晶华	内文制作	李艳芝
出版发行	南海出版公司 电话 (0898) 66568511		
社 址	海口市海秀中路 51 号星华大厦五楼 邮编 570206		
电子邮箱	nanhaicbgs@yahoo.com.cn		
经 销	新华书店		
印 刷	北京尚唐印刷包装有限公司		
开 本	889 毫米 × 1194 毫米 1/16		
印 张	8.5	字 数	120 千
版 次	2010 年 2 月第 1 版 2010 年 2 月第 1 次印刷		
书 号	ISBN 978-7-5442-4631-6		
定 价	39.80 元		

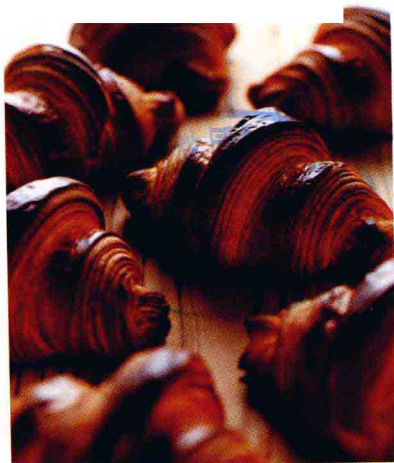
南海版图书 版权所有 盗版必究

The guide to bread baking

面包新语

基本面包 烘焙秘籍

〔日〕西川功晃 著 子怡 译



南海出版公司

Contents

主厨的话 7类基本面包 4

本书的使用方法 14

Pain Traditionnel

法国面包

基础型 巴塔面包 17

皇冠面包 28

洋葱培根面包 29

橄榄面包 30

长笛面包 31

硬式吐司 32

Pain de Campagne

乡村面包

基础型 乡村面包 35

无花果柳橙面包 44

红酒面包 45

树枝面包 46

葡萄干面包 47

天然酵母面团的制作方法 48

Pain de Seigle

黑麦面包

基础型 天然黑麦面包 51

坚果面包 60

蓝莓杜松子面包 61

春菊面包 62

橄榄榛子面包 63

面包的制作要点 (1) 64

Pain de mie

吐司面包

基础型 吐司面包 67

菠菜方形吐司 78

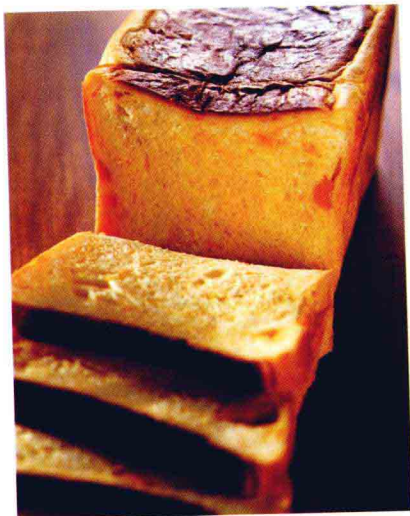
南瓜方形吐司 79

黑芝麻方形吐司 80

橙皮吐司面包 81

棍形吐司面包 82





Focaccia 意式香料面包

- 基础型 迷迭香意式香料面包 85
- 蔬菜面包 92
- 西兰花面包 93
- 玛格丽特面包 94

Croissant 可颂面包

- 基础型 尼可拉可颂 97
- 巧克力可颂 108
- 棍形可颂 109
- 梅子可颂 110
- 栗子可颂 111
- 面包的制作要点 (2) 112

Danoise 丹麦面包

- 基础型 丹麦面包 115
- 树桩丹麦 126
- 煮豆奶油葡萄丹麦 128
- 水果圆筒丹麦 129
- 雪可拉丹麦 130
- 蹦蹦丹麦 132
- 由7种基本面团制成的38种面包 133

主厨的话

7类基本面包

7类基本面包的特征

本书公开做法的7类面包，是面包店最主要的基本款。由这些面包的面团衍生出的变化，构成了其他面包。除了这7类面包之外，布里欧修面包（brioche）也是非常著名的基本法国面包。此外，本书之所以将意式香料面包（focaccia）列入7类基本面包中，是因为最近意式香料面包和比萨面包等风味面包有日渐增加的趋势。

以下就是这7类面包各自的美味特征，以及能精确凸显其特征的制作方法。

法国面包

烤透的面包外皮薄脆酥香，中间湿软，整体质地带有透明感。面包的香气及味道有微微的酸味，可以品尝到小麦的甜味和咸味，这就是美味的法国面包（pain traditionnel）应有的感觉。

为了做出如此美味的法国面包，在混合面粉与水的时候，只需略微搅拌。然后再经过长时间的发酵，使面团口感湿软且带有酸味，并散发出香气。

在制作过程中，加入少量老面团（即发酵面团）可以产生香醇湿软的口感。虽然加入老面团会改变发酵状态，使面团的pH值变得不稳定，但只要操作熟练，就能控制。而且，加入老面团，对面包的其他品质也有相当大的影响。

乡村面包

品尝这种乡村面包（pain de campagne）可以享受到湿软的口感及酸味带来的美味。它和法国面包一样，在制作面团时不需要过度揉面就可以进入发酵阶段，但需要比较充足的烘焙时间。可以敲敲面团的顶部，如果感觉比较干硬，即表示烘焙完成。

面包中用到的天然酵母是我10多年前在其他面包店工作时制作的（见第48页），现在更新之后继续使用。天然酵母的品质会因为环境变化而变得不稳定，有时甚至会受到烘焙者的影响，是一种相当敏感的东西。现在所用的天然酵母也是

→ 7类面包

法国面包
乡村面包
黑麦面包
吐司面包
意式香料面包
可颂面包
丹麦面包



→ 法国面包

略微搅拌
充分发酵
加入少量老面团



→ 乡村面包

使用天然酵母
略微搅拌
充分发酵

经过1年时间才习惯了我的厨房。我对长时间培养出来的天然酵母有着深厚的感情，而且使用这些天然酵母烘焙的乡村面包，更有面包店的“气质”。给面团整形时，就仿佛是在抚摸孩子；切割面包成品时酥脆的厚实感，也和其他面包大不相同。

每天都可品尝到不同的滋味，是乡村面包的一大优点。虽然面包最初带有强烈的酸味，但酸味会慢慢变得柔和。切法也大有学问，刚烘焙好的乡村面包要切成厚片，随出炉时间延长要越切越薄，这才是品尝美味之道。例如，西班牙的西红柿面包（pan con tomate）就是在切成薄片的烤面包上涂抹蒜汁，再浸泡熟西红柿的汁。想要品尝放了一段时间的乡村面包的美味，这是值得推荐的方式。

黑麦面包

黑麦面包（pain de seigle）看上去很厚重，我将其略微简化，让面包显得不那么厚实，这是本书介绍的黑麦面包的特色。但如果制作得过于轻软，又会失去黑麦面包应有的风格，所以还要保留黑麦的朴实感。

黑麦面包使用的是蛋白质含量较高的面粉。另外，如果发酵时间太长，酸味会太重，因此我的方法是缩短发酵时间，并放入老面团，使酸味降至不太浓的程度。此外，即使是黑麦面包也要重视面团的湿软感，可以多放一些水并提前做好准备工作，制作出柔软的面团，呈现湿软的口感。

吐司面包

制作吐司面包（pain de mie）的重点在于烘焙。为了使吐司面包的外皮口感香酥，一定要慢慢烘烤。

由于吐司面包是常见的面包品种，为了让它更加丰富，我加入了一些变化。例如加入蔬菜或香料，希望能为吐司面包增添些许新意。

本书介绍的吐司面包的面团非常柔软，这是因为没有过度揉面，而是更重视面团的味道及香气。而且，很多吐司面包中加了蔬菜，蔬菜本身的水分会使面团更湿润。

意式香料面包

我理想中美味的意式香料面包是筋道且散发着橄榄油香气的面包，橄榄油还可以引出食材的香味。

为此，我使用了蛋白质含量较低的面粉，希望能呈现面包酥脆、筋道的感觉。揉入面团中的橄榄油使用到一定分量，就可以增添面包的口感及香味。

在各类基本面包中，意式香料面包的面团非常有用。所谓有用，是指它能够搭配各式各样的食材，非常方便。由于它盐分不高，可用来做三明治，也可以在



→ 黑麦面包

使用蛋白质含量高的面粉
略微缩短发酵时间
加入少量老面团
前一天就将水与面粉混合
备用



→ 吐司面包

不要过度揉面
慢慢烘烤



→ 意式香料面包

使用蛋白质含量低的面粉
将足够的橄榄油揉入面团中

揉面时混入其他食材，效果都很理想。而且它不容易被烤成褐色，可以凸显食材本身的颜色。如果没有意式香料面包，面包店的食材组合，或许就不会像现在这么多样化了。

可颂面包

可颂面包（croissant）是一种可以享受面团美味的面包。

本书介绍的可颂面包带有酥松的口感。这是因为面团折叠的次数少，奶油的味道及香气会更加浓郁。相反，折叠的次数多，就会制成口感较为绵软的可颂面包。要制作哪一种可颂面包，全凭个人喜好。我自己不太喜欢绵软的口感，觉得那样的折层多而薄，反而无法做出口感好又香气浓郁的可颂面包。

本书介绍的尼可拉可颂，正好能呈现可颂面包的优点：面包中间口感松软，外皮很酥脆，香气与味道俱佳。这样的可颂面包是最棒的。

丹麦面包

我做的丹麦面包（danoise），尤其是加水果烘焙的丹麦面包，许多顾客都觉得很有特色。因为面包要在常温下出售，水果一定要经过烘焙。但烘焙会使水果流失水分而变得干燥，因此烘焙时间必须经过计算，而且表面一定要涂透明果胶。这就是面包店使用新鲜水果来做面包的难处。不过，虽然费工夫，但水果面包摆在店里相当亮丽抢眼，深受顾客喜爱。

有关丹麦面包，我认为面包的面团部分好比“容器”，要能烘托食材，又不至于喧宾夺主。因此，我选择人造奶油（margarine）作为摺入面团中的油脂。要发挥食材本身的美味，未必一定要用奶油。人造奶油由于是植物性油脂，清爽又没有结块，不会遮住食材的美味，而且又具有稳定性高的优点，可以说是增添美味的得力助手。

将食材与基本面团搭配，就可以延伸出无限变化

以基本面团为基础来制作各式各样的面包时，必须先考虑好要如何享用食材，如何展现食材的特性（形象），再以此为出发点来制作面包。

食材的使用方法

制作面包时应该先考虑怎样在面团上表现食材的特性。

根据面包外观的不同，使用食材可以分为“盛放”、“包卷”和“揉入”这些不同的方法。



→ 可颂面包
面团折叠 2 ~ 3 次
摺入面团中的油脂为发酵奶油

→ 尼可拉可颂
是我独创的面包



→ 丹麦面包
面团折叠 3 次
摺入面团中的油脂为人造奶油

“盛放”，是将面团当成底座，把食材摆放在上面，人们可以直接品尝食材美味的一种方法。

“揉入”，是将面团的口感与食材的特性充分融合，可以享受两者合为一体的美味。

“包卷”，比“揉入”更能对食材有直接的感受，例如后面介绍的蔬菜面包（见第 92 页）。

说得简单一点，“包卷”好比寿司，“揉入”好比拌饭，“盛放”好比盖饭。

至于揉入时的具体做法，有时需要混合均匀，有时只需大略混合即可。例如黑芝麻方形吐司（见第 80 页），芝麻虽然没有与面团充分混合，但这种做法更能凸显芝麻的香味。

食材的分量

食材的分量要充足。如果分量不足以让人充分品尝，食用后就不会感到满足。如果力求口味清爽，可以放入少量食材。不过，我的做法一般是放入大量食材，让顾客得以充分享用。

例如，葡萄干面包（见第 47 页）就放入了大量的葡萄干。一般来说，大量葡萄干会吸收面团的水分，使面包变硬，但我在面团中加入水，使这款面包能烘焙出绵软的口感。虽然其中的分量拿捏相当困难，但我觉得这种新做法非常有趣。相反，像西红柿干或干香草等味道浓郁的食材，如果要与其他食材搭配，就要先切碎，再少量使用。例如洋梨橙皮丹麦面包（见第 135 页），为了凝聚淡雅的洋梨香味，特别加入了少量切碎的柳橙皮。想让这种味道一入口便可尝出，还是要吃到最后才留下余味，全视加入的橙皮分量而定。

设计、装饰

外观的设计相当重要，目的在于让人第一眼就感受到面包的魅力。面包呈现扭转或弯曲的形状、表面的割痕烘烤后裂开的样子、烘烤的色泽深或浅，都是设计的一部分。

红酒面包上有葡萄酒杯的图案（见第 45 页）。做法是用厚纸板做出酒杯形状模型，放在面团上，再撒上面粉即可。这些纸做的模型看似不起眼，却能在面包的外观上扩展想象的空间。我喜欢动脑思考这种能为面包增添乐趣的点子。

我觉得面包的味道并不会因为变换花样而有所改变，但面包的外观就如同 CD 的封面一样，即使里面的曲子相同，如果将爵士乐 CD 的封面换成轻音乐的，可能就会让一部分人打消购买的念头。因为对于要买 CD 的人来说，封面也是 CD 的一部分。对基本面包和花样面包喜好不同的顾客，应该也有相同的想法。



→ 半干燥水果

比完全干燥的水果有更多的水分，容易融入面团中，且烘焙后仍能维持水嫩柔软的口感。

→ 水果干

蓝莓、蔓越莓



→ 橄榄油



→ 模型

用厚纸板做出各种模型，并在把手处安上夹子。以葡萄酒杯、鱼、星星等简单明了的形状为宜。

从捏塑到烘焙，靠自然之力完成全部工作

我希望尽量以自然而不强求的方法来制作面包，这也算是一种坚持。为此，各阶段的做法如下。

准备工作

有些面包的准备工作阶段利用了“自动结合法”。例如法国面包或乡村面包，只要先将面粉与水混合，放置 30 分钟后，即使不揉面，面团也会开始自动形成。

此外，如果前一天将黑麦与水混合备用，能使面团的 pH 值下降。pH 值下降会更容易出面筋（gluten），也就是使面团的结合状况变好，变得更容易发酵。这种让时间来改变面粉特质的准备工作相当有效。

最后加盐法

在混合材料时，最后再加入盐。这种方式可以使面团只需揉一会儿便能充分结合。我认为与其用手揉，不如让面团自然结合，这样效果会更好。

分割

要将完成第一次发酵的面团视为成品小心地处理，并依据面团的部位来分别使用。面团的两端黏性较小，可用来制作细长的法国面包等；而又圆又大的山形吐司面包或是硬吐司面包，就应该用面团中央比较厚实的一部分制作。

静置发酵

将面团静置一段时间充分发酵，可以增添绵软的口感及厚重感。相反，如果想要酥脆的口感，就不需静置发酵，将面团大略整形之后，进行第二次发酵即可烘烤。

在烘焙书中，有时会标明要将面团的收口“朝上”或是“朝下”。例如，巴塔面包（batard）的面团在静置发酵时，就是将收口朝上。收口朝下的话，面团必须费力伸展，因此会有黏性。收口朝上，面团伸展的阻力减小，就不会黏性过大。但是，同样属于法国面包的皇冠面包（couronne），其面团在静置发酵时，收口则要朝下。收口的朝向，全由各种面包想要呈现的味道而定。

整形

初步整形只要将面团轻柔地团起，不需要过度排出里面的空气。一般来说，

→ 分割

将面团的两端与中间部分分开使用。



→ 静置发酵

根据面包想要呈现的口感来变换收口的朝向。图片中是巴塔面包的静置发酵阶段。面团的收口要朝上。

整形多半是将面团塑成圆形或使其更结实。轻柔地使面团大略成形，可以缩短第二次发酵的时间。因为，如果将面团揉得很紧实，再使面团膨胀至一定大小，就需要花费较多的时间。反之，只是轻柔团起的面团，可以轻易地膨胀。但并非所有面团都适用这种方式，就像前面说的收口朝向一样，面团整形的方式也要根据面包想要呈现的味道而定。

→ **整形**
根据面包想要呈现的口感，来调整整形方法。

烘焙

烘焙的第一要务是使烤箱的下火切实发挥效能。为了让面团的黏性最小而做出的面包很难看起来有厚重感，但是借下火的强度或是烘焙的时机，仍然可以做出敦实的面包。

→ **烘焙**
使下火切实发挥效能。

请看巴塔面包的图片（见第 16 页）。烘焙后的成品自然朴实，是最理想的形状。

选用品质优良且容易操作的器材、面粉及食材

面粉及食材是左右面包味道的主要因素。同时，机器及其他用具也是让面包制作成功的重要因素。在制作面包的过程中，借助机器可以大大提高工作水准。

搅拌机

本书用到了 2 种搅拌机，一种是螺旋搅拌机（spiral mixer），另一种则是垂直搅拌机。螺旋搅拌机搅拌时，不会增加面团的黏性；垂直搅拌机则会在搅拌的同时增加面团的黏性。如果想制作法国面包或乡村面包等口感酥脆的面包，螺旋搅拌机就非常适合。如果只用垂直搅拌机来制作法国面包，面团的黏性就会很强。相反，吐司面包、黑麦面包、意式香料面包等品种要使用垂直搅拌机来制作。

面团调整机

面团调整机兼具冷冻、冷藏、发酵的功能。只要有这台机器，就能控制酵母发酵。不过，冷冻功能只能设定在约 -10°C ，因此为了应对需要急速冷冻的情况，就要在旁边放置能降温至 -20°C 的冰柜。

烤箱

最好选择蒸汽和火力都很强大的烤箱。

蒸汽及火力强度会因烤箱的型号而有很大差异。如果烤箱的火力太弱，烘烤出来的成品无法呈现预期的效果。有些烤箱专门用来烘烤硬式面包，而有些烤箱

用来烘烤硬式面包又嫌蒸气不够，理想的烤箱真的很难找。

本书使用的烤箱，我称之为“多功能烤箱”，它最棒的一点就是拥有烘焙硬式面包所需的强劲蒸气及上下火。它的火力非常强大，密封性也很好，因此可以烘烤出中间湿软的面包。

无论是吐司面包、硬式面包或是风味面包，都能够用它来完成烘焙，可以说是“全能烤箱”。

其他用具

用来划开面团表面的刀片，使用时要注意弧度。可以将木筷子切薄，穿入刀片中。不过木头有弹性容易损坏，所以我最近都用铁棒来代替。

如果需要划痕深一些，刀片的弧度就要小；划痕浅的话，刀片的弧度则要大。

面粉

在设计一种面包时，必须考虑这种面包适合用哪一种面粉，以及这种面粉有多大的变化性。也就是说，面包要呈现出怎样的感觉？要加入哪些食材？要达到怎样的口感？考虑好这些问题后，再选择符合这些特性的面粉。

面粉是面包的主要构成材料，因此，选择面粉也是最重要的。我在本书中提出了一些面粉的搭配组合方法。虽然只是单纯的比例变化，简单易学，但烘焙的结果可能会因气温及湿度不同而有所改变，因此在制作时可能需要做微量调整。

酵母

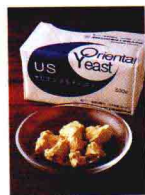
本书使用的酵母有鲜酵母、干酵母、即发酵母3种。

鲜酵母可以烘焙出湿软的面包，适合用于放入砂糖及鸡蛋的面包。此外，耐冷冻也是鲜酵母的特色。

干酵母的发酵力是慢慢增强的，适合用在需要长时间发酵的面包上。由于含有死灭酵母，因此可以使面包的味道更加芳香浓郁。不过，在准备发酵时会比较费工夫。

即发酵母可以使面团轻松完成烘烤。它的发酵力很强，从捏塑面团一直到最后的整形，都可以保持强劲的发酵力。也适合用在加有大量鸡蛋及砂糖等材料的面包中。

只要将这3种酵母按以下的比例换算，无论使用哪一种酵母，



→ 酵母
鲜酵母



干酵母



即发酵母

都可得到几近相同的发酵力。

如果干酵母的分量为1的话，鲜酵母就是2，即发酵母则是0.5~0.6的分量。例如使用6g干酵母，换成鲜酵母就要使用12g，而换成即发酵母则要使用3g。

天然酵母

本来，即发酵母也算天然酵母。但现在所谓的天然酵母，是指让水果或蔬菜等含糖食材发酵，通过空气中所含的细菌培养之后产生的。

本书是将培养好的天然酵母液加入面粉（面团）中做成发酵面团，以后做面包时再加面粉更新就可以了。

不过，这一做法不仅限于使用天然酵母来制作面包，而是更希望利用天然酵母来使面包呈现特殊的风味，制作出散发着乳酸发酵后的酸味和甜味、口感湿软的面包。所以，我有时也会一边用酵母来使面团发酵膨胀，一边加入美味的天然酵母来增添面包的风味。也可以说，我将天然酵母视为面包调味过程的一部分。

盐

盐会大大影响面包的味道。我制作面包时用的是天然盐，咸味不会维持太久，甜味反而会留在口中成为余味，这就是天然盐的优点。我也是以这样的观点来选择盐以外的食材。

畅销，是唯一的结果

有时我会想，不管面包畅销不畅销，只要一直做下去就好了，只要烘焙出自己喜欢的面包就好了。但是，这样做的话，一定会非常无趣。因为在制作面包的同时，必须要慎重考虑销售的问题。

安排时间上煞费苦心

凌晨2点左右，开始有员工来面包店里上班。而打烊的时间则是晚上11点。在这期间，基本面包和风味面包都会陆续烘焙出炉。

例如派或是法式吐司等不需要发酵的面包都是在前一天晚上

→ 换算比例

干酵母 1
鲜酵母 2
即发酵母 0.5 ~ 0.6

→ 天然酵母

做法（见第48页）



→ 盐

（左起）
天然盐
有机盐
遵循古罗马时代的制法制成，呈淡灰色，矿物质含量丰富，味道温和。
盐花
撒在面团或配料上。



→ 奶油

→ 橄榄油



→ 黑葡萄醋 (balsamico vinegar)



→ 脱脂奶粉

就准备好，最先到店上班的员工，就可以开始烘烤。

后来到店的员工则一边观察发酵机的状态，一边开始烘烤其他面包。约一半的员工负责甜面包的装饰与烘焙，其余员工则负责制作硬式面包。中午时，甜面包卖得较好，空出来的空间就可以让硬式小面包和硬式大面包陆续上架。

许多时候，面包店也会视销售状况临时插入一些没有预先计划的面包来烘焙。

基本的面包制作顺序从需要长时间发酵的硬式面包开始，其他面包则要考虑可能摆在架子上的时间来准备。例如可颂面包及丹麦面包这2种，有时候在前一天已经完成从准备到整形的工作。整形之后，就立刻放入设定为冷冻功能的面团调整机中。冷冻并不会杀死酵母，只是会冻结酵母的活力，让发酵停止。晚上10点至11点，将面团调整机的功能由冷冻切换为冷藏，慢慢解冻，使酵母逐渐活跃起来。到凌晨2点至3点的时候，再将面团调整机的功能由冷藏转为发酵，温度一旦上升，酵母就会开始让面团发酵。像这样在前一晚就整形、利用夜间发酵的面团，到早上5点或6点，就可以开始烘焙。

销售

销售，就是在整个面包制作过程中完全没有失误之后的唯一结果。

举例来说，我工作的面包店并非位于居民区，顾客想买面包必须特地走一趟。因此，我们一定要制作出别家店没有的面包，才能吸引顾客光临。通过实际销售，我们改变了面包的形状。

刚开始的时候，我制作的丹麦面包很大，上面还放着许多配料。由于面包看上去醒目又魄力十足，刚开始卖得很好。但我太太说：“根本不需要做得那么大。”我才开始思考面包尺寸大小的均衡美感。现在，我的丹麦面包越做越小了。像这样的改变，顾客并没有察觉，也没有提出任何意见。我认为制作者必须比顾客早一步察觉到应做的改变。我想，不仅是丹麦面包，其他各式面包今后也将经历阶段性的摸索而会有所改变。

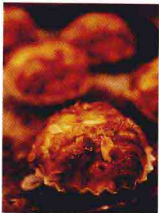
有一位经常光顾的客人告诉我，他在我们店会买各式各样的面包，唯独不会买吐司面包。问其原因，他说经常去的一家面包店的吐司面包，在涂上果酱或奶油之后非常美味，但我们店做的吐司面包好像和其他东西格格不入。我很在意这件事，就特地到他所说的那家店买了吐司面包，那是加入鸡蛋及奶油的吐司面包，配料更丰富，品尝后我就理解他说的话了。不知是不是受到这件事的影响，前几天，我试做了新的吐司面包。这是我在思索小麦粉的使用方法时，无意中做成的面团，而利用这个面团烘焙出的吐司面包非常棒。我立刻请那位顾客尝尝看，他吃过之后的反应是：“这很好吃！”

某一天

4:00



5:00



6:00



8:00



12:00



16:00



新面包的形态

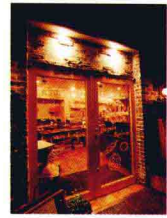
我想制作出可以成为基本面包的面团，同时也是和目前所有面团都不一样的全新面团。这并不是随心所欲即可完成，而是要掌握基本原则，考虑面团的特质来设定配料的比例、面粉的搭配组合等，才能够制作出拥有全新口感的面团，并以此为基础来衡量风味面包的做法，我是乐在其中。

我也曾经想过要创造面包的新吃法。我希望面包不只是附加在菜肴旁边的主食，目前我正在思索如何让面包本身进入菜肴中，成为一种新的吃法。

我还有一个梦想。曾经有顾客想以“生日面包”来代替生日蛋糕，也有顾客想将旅游中看到的美丽画面制成面包送给父母。我希望能满足他们的需要，制作出新的面包。所谓的专家，就是不断累积这样的经验而锻炼成的。

我很幸运能处在今天这个时代，现在，面包店已经可以慢慢进行各种尝试。我也希望，自己能够在维持面包基本优点的同时，努力创造出全新的面包文化。

20:00



旁边的咖啡店



本书的使用方法

·本书内容是依照我的实际做法记录的，各项操作的时间及温度会因条件不同有所区别。请将书中刊载的数值当成参考标准，视面团的情况来制作。

·材料的分量为根据面粉算出的易于操作的比例数值。实际制作时，请配合实际情况酌量增减。此外，图片中的成品并不一定是以材料表中的分量做成的。

·根据各种面粉的特质及湿度、气温等条件的不同，面团的吸水率也会有所不同。材料中的水量可上下调整3%~5%的分量。

·烘焙前使用的橄榄油、盐、糖粉、亮面果胶等，有一部分省略未列入材料表中。

·将面粉与水混合时，为使读者一目了然，图片中是将水倒入面粉中。但实际操作时，是先倒水再倒入面粉，这样比较容易搅拌，面粉不会结块。

·揉面时，为使读者一目了然，图片是将搅拌机的盖子打开拍摄的。

·面团分割后的滚圆、静置发酵、第二次发酵的工序中，书中有将面团收口“朝上”或“朝下”放置的说明。但这只是我的做法，并非定律，实际操作时要视面包的口感而定（见第8页）。

·各项操作所需的时间标在各页下方，是所需的最少时间。

Pain Traditionnel

法国面包

仅以面粉、水、盐、酵母制成的法国传统棍形面包，就是所谓的法国面包。表面酥脆而中间湿软，是最理想的法国面包。我在制作法国面包的过程中非常重视香酥的口感。法国面包依粗细、长短差异而有巴塔 (batard)、长棍 (baguette)、库贝 (kupe)、巴黎式 (parisien) 等不同名称，这里介绍的是巴塔面包的基本面团。