Ivan roll
イワン・ロール

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

3.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
ゴールデンヨット	50.0	1500.0
イーグル	20.0	600.0
ロッキー	30.0	900.0
上白糖	3.0	90.0
精製塩	2.0	60.0
有塩バター	3.0	90.0
セミドライイースト	0.9	27.0
水	54.0	1620.0
ユーロモルト	0.4	12.0
鶏卵	6.0	180.0
牛乳	5.0	150.0

吸水　65%

Cassis
カシス

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

2.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
メルベイユ	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
シママース	1.0	20.0
フランス生地	4.0	80.0
水	32.0	640.0
ジェニー	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
グラニュー糖	3.0	60.0
シママース	1.2	24.0
ユーロモルト	0.4	8.0
ドライカシス（クレームドカシス漬け）	20.0	400.0
カシスピューレ	20.0	400.0
ローストアーモンド	15.0	300.0
水	23.0	460.0
ショートニング	3.0	60.0

工程条件
前種：22℃～ 24℃付近　　25℃付近　12 時間
本捏：22℃～ 24℃付近　　1 速　7 分
15 分 P60 分 P60 分（生地の具合で調整）P45 分
分割：200g
塩・モルト・水・前種を良く混ぜてから、粉投入

Cerisier
スリジェ

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

2.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
メルベイユ	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
シママース	1.0	20.0
フランス生地	4.0	80.0
水	32.0	640.0
ジェニー	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
シママース	1.2	24.0
ユーロモルト	0.4	8.0
ドライチェリー　キリッシュ漬け	30.0	600.0
サワーチェリーピューレ	30.0	600.0
水	13.0	260.0
ショートニング	3.0	60.0

工程条件
前種：22℃～ 24℃付近　　25℃付近　12 時間
本捏　　22℃～ 24℃付近　　1 速　7 分
15 分 P60 分 P60 分（生地の具合で調整）P45 分
分割　200g
塩・モルト・水・前種を良く混ぜてから、
粉投入

Pane toscano
パーネ　トスカーナ

日野沢輝夫（ブーランジュリー ペイザン）

発酵種法　4kg仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
＜発酵種＞		
クラシック	50	2000
トマト種	10	400
水	25	1000
		（計）3400
＜本捏＞		
メルベイユ	10	400
ジョーカーA（デュラムセモリナ）	40	1600
オリーブオイル	10	400
食塩	0.5	20
水	35	1400
発酵種		3400
		（計）7220

工程条件	
ミキシング	L2　H2
捏上温度	25℃
発酵時間	20℃　12～15時間
ミキシング	L3　H4
捏上温度	25℃
フロアタイム	40分
分割重量	300g（24個）
ベンチタイム	20分
成形	棒状
ホイロ条件	28℃　80%
ホイロ時間	50分
焼成温度	240℃
	スチーム
焼成時間	25分～30分

Baguette olive
バゲット・オリーブ

日野沢輝夫（ブーランジュリー ペイザン）

低温長時間発酵法　5kg仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
メルベイユ	80	4000
グリストミル	20	1000
レーズン種	10	500
食塩	2	100
水	66	3300
モルト	0.3	15
オリーブ	35	1750
（合計）		10665

工程条件	
ミキシング	L2（食塩、オリーブは入れない）
	オートリーズ　20分
	L3　食塩　L2　オリーブ　L1
捏上温度	23℃
発酵	60分　パンチ
	20℃　12時間
	パンチ1時間で分割に入る
分割	350g　30本
ベンチタイム	20分
成型	バゲットに成型　ライ麦粉をかける
ホイロ条件	28℃　80%
ホイロ時間	60分
焼成温度	230℃　スチーム
焼成時間	30～35分

オリーブは、黒オリーブを使います
6等分位にカットして、オリーブオイルで炒める
ガーリック、ハーブミックス、ローズマリーで香りをつける

Baguette pacific
バゲット・パシフィック

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

4.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
ゴールデンヨット	10.0	400.0
赤松	20.0	800.0
F.　ナポレオン	70.0	2800.0
シママース	2.2	88.0
ユーロモルト	0.6	24.0
セミドライイースト	0.4	16.0

Panettone
パネトーネ

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

2.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
ゴールデンヨット	60.0	1200.0
グラニュー糖	10.0	200.0
全卵　3.5 個分　1 個 20 円	20.0	400.0
ルヴァン種	25.0	500.0
水	10.0	200.0
＜本捏＞		
中種	全量	全量
スリーグッド	40.0	800.0
グラニュー糖	30.0	600.0
精製塩	1.2	24.0
卵黄 16 個	45.0	900.0
四葉無塩バター	40.0	800.0
バニラシーズオイル	0.2	4.0
牛乳	15.0	300.0
mix フルーツ	50.0	1000.0
水	5.0	100.0

工程条件
中種低速 3 分　ルヴァン投入↓中速 10 分
全量を、ミキシング
24℃　　約 15 時間　　3 倍～ 3.5 倍
半分砂糖↓本捏　①速 3 分②速 5 分半分砂糖・
塩全量↓②速 3 分③速 8 分バター半分↓
②速 2 分バター半分↓②速 4 分フルーツ②速 1 分
ブリオッシュの要領　　25℃捏上
2 時間パンチ 1 時間　27℃
分割丸めを一緒に型入れ
しっかり丸める
32℃　70%で 5-8 時間
マカロン生地を塗って
170℃/150℃　30 分焼成　25 分後に上火を切る
上火 3　下火 0　デッキオーブン

Pain à la biére
パン・ア・ラ・ビエール

日野沢輝夫（ブーランジュリー ペイザン）

5kg仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
＜ポーリッシュ種＞		
メルベイユ	40	2000
ビール種	10	500
水	36	1800
		（合計）4300
＜本捏＞		
メルベイユ	40	2000
特きりんホソ	20	1000
黒ビール	20	1000
食塩	2	100
水	15	750
ポーリッシュ種		4300
		（合計）9150
＜アパレイユ（Appareil）＞		
特きりんホソ		420
生イースト		5
ビール		750
食塩		10
		（合計）1185

工程条件	
ミキシング	手捏ね
捏上温度	20℃
発酵時間	20℃　12～15時間
ミキシング	スパイラル
	L4　H3
捏上温度	25℃
フロアタイム	40分
分割重量	300g（30個）
ベンチタイム	60分
成形	三角形
	アパレイユを刷毛で塗る
	ライ麦粉をかける
ホイロ条件	28℃　80%
ホイロ時間	60分
焼成温度	230℃／230℃
	スチーム
焼成時間	30分

ビール種（ベルギー産の酵母入りビール）

（発酵液）		温度		
ビール	330cc	25℃	出来上がり	25℃
水	330cc	25℃	室温	27℃
はちみつ	17g			
1日目	（計）667g			

4日目後　pm7：00　使える目安は液体から盛んに発泡が認められる状態

強力粉	500g	捏上温度　26℃
発酵液	300g	
	（計）①800g	12時間でほぼ2倍になる

5日目　am7：00

強力粉	580g	捏上温度　26℃
発酵液	350g	
①の生地	800g	
はちみつ	20g	
	（計）1750g	6時間でほぼ2倍になれば完成です

pm1：00　冷蔵庫で保管

Pain apéritif
パン　アペリティフ

日野沢輝夫（ブーランジュリー ペイザン）

原材料	×1　g	×2　g
＜中種＞		
牛乳	500	1000
生イースト	50	100
クラシック	750	1500
	1300	2600
＜本捏＞		
牛乳	500	1000
食塩	35	70
モルト	20	40
バター	100	200
クラシック	1500	3000
＜ラオゲン液＞		
苛性ソーダ	30	
水	970	

工程条件	
ミキシング	
捏上温度	
発酵時間	
ミキシング	
捏上温度	
フロアタイム	
分割重量	ミキシング後すぐ分割・成型　50g
ベンチタイム	
成形	
ホイロ条件	
ホイロ時間	
焼成	ラオゲン液に浸し、クープを入れ焼成
	230℃　20 分

＜仕上げ＞

切れ目を入れ、バターを塗り、レタスとロースハムを挟む

Seigre macadamia
セーグル　マカデミア

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

2.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
メルベイユ	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
シママース	1.0	20.0
フランス生地	4.0	80.0
水	32.0	640.0
ジェニー	35.0	700.0
ライ麦　細挽	15.0	300.0
シママース	1.3	26.0
ユーロモルト	0.4	8.0
ココアパウダー	5.0	100.0
マカデミアナッツ	30.0	600.0
ドロップショコラ	10.0	200.0
水	44.0	880.0
ショートニング	3.0	60.0

工程条件
前種：22℃～ 24℃付近　　25℃付近　12 時間
本捏　　22℃～ 24℃付近　　1 速　7 分
15 分 P60 分 P60 分（生地の具合で調整）P45 分
分割　200g
塩・モルト・水・前種を良く混ぜてから、
粉投入

English
山型パン（イギリスパン）

小倉孝樹（ムッシュ イワン）

6.00kg 仕込み

原材料	配合（%）	配合（g）
ゴールデンヨット	40.0	2400.0
イーグル	40.0	2400.0
Fナポレオン	20.0	1200.0
グラニュー糖	3.6	216.0
シママース塩	2.2	132.0
四葉有塩バター	3.0	180.0
セミドライースト赤	0.8	48.0
ユーロモルト	0.4	24.0
鶏卵	6.0	360.0
牛乳	14.0	840.0
水	52.0	3120.0

自家製酵母の作り方（トマト）

1. ルヴァン　　発酵液を作る	
材料	
トマト	200g
水	500g
はちみつ	10g
密閉容器を熱湯消毒する。	
びんにトマトと水（冬は30℃）をいれる	
びんの中の水分の温度が28℃になるように27～30℃の環境下で72時間置く	
一日何回かかき混ぜる	
仕上がりの状態は、びんの中に細かい泡ができてガスの発生が感じられる。	
味は、甘みがありかすかなアルコール臭が感じられる。	
分離は、下に固形物が溜まり上部に液体がある。トマトは発酵液に混ぜる。	

2. 1回目の種継ぎ	
発酵液	6g
小麦粉	100g
はちみつ	10g
（計）A	170g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で12時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

3. 2回目の種継ぎ	
Aの生地	160g
発酵液	60g
小麦粉	100g
はちみつ	10g
（計）B	330g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で6時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

4. 3回目の種継ぎ	
Bの生地	330g
発酵液	60g
小麦粉	100g
はちみつ	10g
（計）	500g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で6時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

この状態になれば完成です。
冷蔵庫で1週間は保存ができます。

※小麦粉は、強力粉でも国産小麦粉でもフランスパン用粉でもできます。

自家製酵母の作り方

1. ルヴァン　　発酵液を作る	
材料	
オーガニックレーズン	100g
水	500g
密閉容器を熱湯消毒する。	
びんにレーズンと水（冬は30℃）をいれる	
びんの中の水分の温度が28℃になるように27～30℃の環境下で72時間置く	
一日何回かかき混ぜる	
仕上がりの状態は、レーズンが全部上に上がり蓋を取るとガスの発生が感じられる	
発酵液をざるか、布で漉す	

2. 1回目の種継ぎ	
発酵液	60g
小麦粉	100g
（計）A	160g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で12時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

3. 2回目の種継ぎ	
Aの生地	160g
発酵液	60g
小麦粉	100g
食塩	2g
（計）B	322g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で6時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

4. 3回目の種継ぎ	
Bの生地	322g
発酵液	60g
小麦粉	100g
食塩	2g
（計）	484g
手捏ねで5分位捏ね、タッパーに入れる	
捏上温度　27℃	
発酵時間　27～30℃で6時間	
発酵状態は、生地が約2倍になっている。	

この状態になれば完成です。
冷蔵庫で1週間は保存ができます。

※小麦粉は、強力粉でも国産小麦粉でもフランスパン用粉でもできます。