



種類別・技能別 Menu 一覧

2023.2現在

パンの名前	技能	パンの種類	♡	
ごまパン	★	シンプル	♡	初回はごまパンから。こね、発酵、成型などパン作りに必要な基本技術を学びます。
リンゴのプレヒクーヘン	★	甘い	♡	超かんたん、煮たリンゴのデザートパン 冷凍できます。
きなこぱん	★★	甘い		黄な粉たっぷりの素朴パン。 あんこ入れても(プラス料金)
さつまいもと甘納豆のパン	★★	甘い	♡	甘納豆でも、煮豆でも。焼き芋に変えてもおいしい和風パン
レーズンライブブレッド	★★	甘い		ライムギとレーズン入りのテーブルロール
シュガーボード	★★★	甘い		あられ砂糖を使うぺったんこパン。
ウィークエンドの小さなあみぱん	★★★	甘い		オレンジピールの入った上品な白パン。
あんぱん	★★★	甘い		基本の菓子パン生地が学べます。 こしあんでも、粒あんでも。
アールグレイブレッド	★★★	甘い	♡	林檎入り。紅茶の茶葉も入ります。
クッキーパン	★★★	甘い		お好みで、クッキー生地を多くしても。 チョコチップやプロセスチーズ、ハムを入れてもおいしい プラス料金
牛乳クリームパン	★★★	甘い		杏仁豆腐みたいなクリーム。冷やしてたべて
ジャムパン	★★★	甘い		ジャムを包むにはコツがいります
クロークシュニテン	★★★	甘い	♡	甘いクリームチーズいり。
リッチチョコレート	★★★	甘い	♡	ココアとチョコたっぷり。
かぼちゃパン	★★★	甘い	♡	カボチャあん 包んでカボチャの形に。
シナモンロール	★★★	甘い		カラフルなお砂糖かけたチーズ風味のシナモンロール。
ブリオッシュシュクレ	★★★	甘い		ブリオッシュより簡単アレンジ出来そう。
抹茶と黒豆の豆腐パン	★★★	甘い		お豆腐でこねます。
オレンジパン	★★★	甘い	♡	オレンジジュースでこねて、オレンジピール入り。
クリームパン	★★★	甘い	♡	隠れ人気菓子パン。白く焼き上げても。
コーヒーフレッド	★★★	甘い	♡	ドライフルーツの入った菓子パン。
メロンパン	★★★	甘い	♡	昔ながらのメロンパン 菓子パン生地が学べます。
蜂蜜ロール	★★★	甘い		レモン風味。

パンの名前	技能	パンの種類	♡	
黄な粉のソフトブレッツェン	★★★	甘い		ブレッツェンのアレンジ。
コーヒーあんぱん	★★★	甘い	♡	コーヒー生地にはコーヒー風味の餡を包み、冷めたらホイップを絞ります。
ピーナッツ・ピーナッツ	★★★	甘い		ピーナッツクリームが挟まります。
ブルーベリー食パン	★★★	甘い	♡	ブルーベリーシロップの生地には渦巻きにジャムを巻き込みます。
モーンクーヘン	★★★	甘い		ブルーポピーとシナモンのクリーム折込。歯につまるけどおいしい。
練乳ソフトフランス	★★★	甘い		じゃりっクリーム又はしっとりクリームかを選べます。
マヌルパン	★★★	惣菜		中は甘いクリームチーズ外はニンニク卵にバター。
編み込みパン(ココア)	★★★★	甘い		ココア生地とプレーン生地を2つ編みにします。編みが難しい。
揚げパン	★★★★	甘い		ふんわり昔のねじりパンのおいしいやつ。成形が面白い。
黒糖レーズン	★★★★	甘い		お花のような成形がちょっと難しい
豆パン	★★★★	甘い		見た目は地味ですが、成形がなぜか難しいです。
アーモンドシュニテン	★★★★	甘い	♡	アーモンドクリームを巻き込み焼き上げます。
シュガーツイスト	★★★★	甘い		成形が難しいかも。
チョココロネ	★★★★	甘い	♡	板チョコ2枚分。ホワイトチョコでも可。
マーブルショコラ	★★★★	甘い	♡	ショコラシートを織り込んだパン。
メイプルとくるみのパン	★★★★	甘い	♡	溶けたバターとメイプルが香ばしいクルミに絡んでるのが最高。
あんこまき食パン	★★★★	甘い	♡	薄く渦をたくさん巻いて、バターたっぷりです！
さわやかオレンジクリームパン	★★★★	甘い	♡	オレンジのさわやかなカスタードクリームが包まれます。
オレンジブリオッシュ	★★★★	甘い		デニッシュ食パンのオレンジ版
オレンジとさつまいものエクメック	★★★	アレンジ	♡	とってもリッチなパン。
クリームチーズとレーズンの食パン	★★★★	アレンジ	♡	レーズンたっぷり。
杏とくるみのおしゃれパン	★★★★	アレンジ	♡	2種の生地です。トヨ型で焼き上げます。
フォカッチャ	★	こだわり	♡	覚えると便利なイタリアパン。超かんたん。アレンジ多々。失敗なし。
パン・オリーブ	★★	こだわり		おしゃれな平たいオリーブトッピングした固めのパン。
ラベンダーブレッド	★★	こだわり	♡	ラベンダーに香りする、女性におすすめのパン。

パンの名前	技能	パンの種類	♡	
パルメジャーノ・リーフ	★★	こだわり		木の葉の形の固めのパン。
ブラックペッパー	★★★★	こだわり	♡	コショウがやばいほど入った大人パン。
味噌パン	★★★★	こだわり		塩パンのみそ味バージョン。
赤ワイン風味のチーズパン	★★★★	こだわり		紅い生地でクリームチーズが入ります。
きなこ黒胡麻マーブルパン	★★★★★	こだわり	♡	黒ゴマの生地に黄な粉シートを織り込みます。完全オリジナル。
クロワッサン	★★★★★	こだわり	♡	私のは全粒粉いり。クリームチーズ折込
コーヒーカンパーニュ	★★★★★	こだわり		コーヒーのカンパーニュ生地にキャラメリゼしたアーモンドを包みます。
シュトーレン	★★★★★	こだわり		クリスマスの定番です。人気
タイガーロール	★★★★★	こだわり		フランスパン生地でもいいのですが、あえて甘めの生地。トラ柄に割れると成功。
ハイジの白パン	★★	シンプル		白くやわらかなパン
グラハムハンバーガー	★★	シンプル		グラハム粉のしっかりしたパンズ。かぼちゃやカレー味にもできます。プラス料金あり。
プチパンフランセーゼ(玉ねぎパン)	★★	シンプル	♡	炒めた玉ねぎの甘みを感じます。砂糖の入らないパン。
トマトパン	★★	シンプル		ホールトマトの水分でこねます。形もかわいいパン。
グラハムヨーグルト	★★	シンプル		グラハム、ヨーグルトと健康志向の方に。
パン屋のナン	★★	シンプル		ベーキングパウダーをしません。カレーの時にあると、テンションあがる？
グリッシーニ	★★★★	シンプル		市販のものとは別格のおいしさ。生地を伸ばす練習にも。
サンドロール	★★★★	シンプル	♡	型なしで、サンドイッチ用のリッチパン。
コッペパン	★★★★	シンプル	♡	素朴でおいしい。ご自宅でハムカツ、焼きそば、鶯豆など挟んでください。
ベーグル	★★★★	シンプル		一次発酵なし。どれだけでもバラエティ増やせます。食べ応えのあるパン。
ミルクパン	★★★★	シンプル		卵なし、甘みのあるパン。
イングリッシュマフィン	★★★★	シンプル	♡	コーングリッツを使った、エッグベネディクトなどに使うパン。
ライムギ食パン	★★★★	シンプル		ライムギの入った山形パン。
グラハム食パン	★★★★	シンプル		グラハムの入った食パン
カルピspan	★★★★	シンプル	♡	カルピスの原液を使ったチツリな食パン
塩パン	★★★★	シンプル	♡	バターがじゅわっとなります。

パンの名前	技能	パンの種類	♡	
バターロール	★★★★	シンプル	♡	発酵バター使い、甘みの強い便利なパン。成形にコツあり。
イギリスパン	★★★★	シンプル	♡	少なめのイーストでじっくり発酵。サクッと。
カイザーゼンメル	★★★★	シンプル	♡	型で押して、ゴマやけしをつけるハードパン。
米粉の入ったバゲット	★★★★	シンプル		ストレート法で作るバゲット。
トラディショナルフランセーゼ	★★★★	シンプル	♡	ふかしたジャガイモをつぶして生地に。
ブリオッシュ	★★★★	シンプル		基本のブリオッシュです。成形難しいし、バターが多く入る扱いづらいパン。
プレツェル	★★★★	シンプル		重曹で作るので安全です。
リッチなブリエ	★★★★	シンプル		クープが大変。出来たら映える。
角食パン	★★★★★	シンプル	♡	焼き立ての日は生食パンで、次の日からはトーストで!
ハムロール	★	惣菜	♡	王道な惣菜パンです。成形に面白みがあります。
チーズパン	★★	惣菜	♡	たまご入り生地に溶けるチーズいり。焼き目のおいしそうなテーブルロール。包みの基本
コーンピザ	★★	惣菜		手軽なピザ
ちくわパン	★★	惣菜		ちくわマヨネーズのパン
ブロックチーズパン	★★	惣菜	♡	形はかわいくないけどかんたんでチーズたくさん。人気のパン。
コーンパン	★★★★	惣菜	♡	生地にも、トッピングにもコーンを使います。マヨネーズなしでも。
スパイシーロール	★★★★	惣菜		すこし辛いスパイスのパン。
チーズのペタンコパン	★★★★	惣菜		三種のチーズのおつまみパン。
ハムオニオンブレッド	★★★★	惣菜	♡	炒めた玉ねぎとハム。チーズの食パン型。好みてマヨネーズ。
ロングソーセージ	★★★★	惣菜		生地はカレー味。
あおさと韓国のりのチーズスティック	★★★★	惣菜	♡	海苔の香りのするおつまみパン。
シートピザ	★★★★	惣菜		トマトソースも学べます。仕上げはお家で
ジャガイモとブルーチーズのクリームピザ	★★★★	惣菜		ホワイトソースとジャガイモ、ブルーチーズの全粒粉ピザ。
カレーパン	★★★★★	惣菜	♡	焼きカレーパン。揚げたい人は揚げます。
ジューシーむっちり肉まん	★★★★★	惣菜		ニクニクシイ肉まん。
リュスティック	★	ハード系	♡	成形なしのかんたんハードパン。

パンの名前	技能	パンの種類	♡	
ドライフルーツスティック	★	ハード系	♡	ドライフルーツ、シナモン、グラハムたっぷり
押し麦ブロード	★★	ハード系		玄人好みのハードパン。
くるみパン	★★	ハード系	♡	ハードのライムギ入りクルミパン 柔らかめがお好きなら言ってください
カンパーニュ	★★★	ハード系	♡	できる女のハードパン 時間調整ができるから最高。
黒ごまと玄米のバゲット	★★★	ハード系	♡	擦った玄米でも、炊いた玄米でも。
いちぢくのカンパーニュ	★★★	ハード系		カンパーニュのアレンジ全粒粉入り。
アンチョビとパセリのタバチエ	★★★	ハード系		パセリとコショウのを生地アンチョビを挟みます。ハード系。
ベーコンエピ	★★★	ハード系	♡	太田ハムのベーコンを使っています。粒マスタードとクリームチーズ入り。
ジャガイモのドイツパン	★★★★	ハード系	♡	基本のドイツのサワー種のパンが学べます。
バゲット(ポーリッシュ種)	★★★★★	ハード系	♡	全粒粉が入ります。クープ難がしい。
ビーツのブール	★★	映え		鮮やかなビーツのパン
すいかパン	★★★	映え		映えパン写真用。喜び用に作りたいなら!
はりねずみパン	★★★	映え		ココア生地甘栗が。ハサミでウリ坊にします。
フィッシュパン	★★★	映え		ツナマヨの入った魚の形のパン。
野菜の2色ロール	★★★	映え		人参とほうれん草の色鮮やかなパン。
あんぱんまんパン	★★★★	映え		子供が小さいうちなら喜びます。
パンダパン	★★★★	映え	♡	黒は黒ゴマで。基本がわかれば、プーさんも、スヌーピーも
アンデルセ〇の切ってもパンダ	★★★★★	映え		金太郎あめみたいな成形切るまで不安な…。
ヒョウ柄パン	★★★★★	映え		イチゴサンドなんか映える。



♡ = おすすめ



初級--中級--上級