

【杉野英実のデザートブック】目次

1. リンゴ、洋ナシ、柿

リンゴ、洋ナシ、ドライフルーツの春巻包み
 洋ナシのムース・グラッセ ドライフルーツのカリカリ砂糖がけ添え
 リンゴのまるまるオーヴン焼き
 リンゴと洋ナシのガレット
 洋ナシのカシス煮
 洋ナシとルバーブのクレームブリュレ
 柿のタタン風 ミルクシャーベット添え
 アンボ柿のチョコレートクリーム詰め ココナッルリキュール風味



2. 柑橘類

マンダリンとリンゴのリゾット
 ミカンとナッツのキャラメリゼ ミカンの花のハチミツ入りアイスクリーム添え
 キンカンのパウンドケーキ
 マンダリンのタルトレット
 ババ・オ・アグリユー（柑橘系風味のイースト菓子）
 柑橘類の軽いムース・グラッセ

3. 赤いフルーツ

イル・フロタント カシルと赤いフルーツのスープ仕立て
 赤いフルーツのシャルロット
 イチゴのムース バルサミコ風味
 赤いフルーツのガナッシュタルトレット
 マカロン・フリュイ・ルージュ

4. 野菜とマメ

カボチャのニョッキ グリーンピースソース添え
 カボチャとバナナのココナッツミルク煮 ショウガ風味
 トマトとフルーツのガスパッチョ
 トマトのタルトレット セロリのシャーベット添え
 ソラマメのパウンドケーキ

5. エキゾチック

マンゴーのフィナンチーヌ パシオンフルーツとマンゴーのソース添え
 パイナップルのコンポート カルダモンとクローブ風味
 ハスの実入りクリのクロケット
 2種類のマジパンの春巻 モロッコ風

カリカリバゲットのミルフィーユ サフランのアイスクリーム添え
ココナッツケーキ2種
キャラメリゼしたバナナ入りココナッツケーキ 黒コショウ風味
ココナッツ・パインケーキ

6. まだまだあります

ルバーブのムースグラッセ
アボカドのマセレ入りチョコレートムース
クレープのグラタン プラリネとクルミのヌガーティーニ入り
フルーツのグラタン プラム入り温かいチョコレートケーキ
クリーム詰めプラム
ドライフルーツの赤ワイン煮
ダックワーズ・ビスターシュ

ベーシックテクニック

シロップ煮

キンカンのシロップ煮
輪切りの柑橘類のシロップ煮
柑橘類のピールのシロップ煮
レモン、またはオレンジの身のシロップ煮
ルバーブのプレザーヴ
生ルバーブのコンポート
ソラマメのシロップ煮

ナッツとフルーツのおいしい飾り

ドライフルーツのカリカリ砂糖がけ
リンゴと洋ナシの皮チップ
ナッツのヌガーティーヌ
クラ克蘭（アーモンドダイスの糖衣がけ）

これだけでも1つのデザート、氷菓

バニラアイスクリーム
ミカンの花のハチミツ入りアイスクリーム
アボカドのアイスクリーム
サフランのアイスクリーム
洋ナシのシャーベット
ミルクのシャーベット
セロリのシャーベット

生地

ビスキュイ・ダマンド
パート・シュクレ
フィユタージュ・ラピッド（インスタント折り込み生地）

クリーム&ソース

カスタードクリーム
アングレーズソース
アーモンドクリーム
イタリアン・メレンゲ
クレーム・シャンティー
カラメル・ソース

シロップ