

シュセツ
【Sucette 棒つきお菓子の楽しい世界】目次

I パティスリーのシュセツ

ショコラ・フランボワーズ
キューブ・オ・シトロン・ヴェール
抹茶のドーム
グリオットとヴァニラのドーム
デューブ・ショコラ
ザッハ
アールグレイとレモンのマカロン
スノーマカロン
ヴィヴァ・ブルターニュ!!
ウルソン（ベアーマカロン）
パピマック
ジュテーム、ア・ラ・フォリ!!!!

{基本的なこと、コラム}

グラッサージュは欠かせない
グラッサージュ・ショコラのかけ方
マカロンは形、自由自在！

2 グラスリーのシュセツ（アイスクリーム）

エスキモー・ショコラ・キャラメル
エスキモー・フレーズ・エ・ユズ
エスキモー・ピスターシュ・フランボワーズ
デューブ・マッチャ・エ・ノワゼット
コーン・フレッシュール

{基本的なこと、コラム}

アイスクリーム用グラッサージュはカチッと歯ごたえが必要
グラッサージュ・フレーズ・クロカン
グラッサージュ・クロカンをコーティングする
家庭用の型のおもしろさ Sucettes LEGO

メランジェ、メランジェ —— 混ぜておいしくなる
キャラメルを混ぜる
違う種類のアイスクリームを混ぜる
クーリを混ぜる
チョコレートを混ぜて食感をつくる
アイスクリームのアパレイユは冷蔵庫でひと晩ねかせる
つくりたてを型に詰める
アイスクリーム、クレーム、グラッセ、パルフェの違い

{アイスクリームの基本のつくり方}

チョコレートのアイスクリーム
ヴァニラのアイスクリーム
ピスタチオのアイスクリーム
ミントのアイスクリーム
イチゴのソルベ
フレーズ・マラ・デ・ボワ（イチゴ）のソルベ
ユズのクレーム・グラッセ
抹茶のクレーム・グラッセ
ヘーゼルナッツのパルフェ

3 ショコラトリーのシュセツト

ロッシェ・ファツソン・シュセツト
キャラメル・ヴァニーユ・エ・ショコラ
シュセツト・クロカン・フランボワーズ
キャレモン・シトロン
スティック・オランジュ

{型もの}

ピエロ
ウルサン（子グマ）
プリンスとプリンセス
ノエル（クリスマス）
サン・ヴァロンタン（ヴァレンタインデー）
パンダ

{サクサクしたベースの生地で作る祝祭日のシュゼット}

サクサクした生地

フェット・デ・メール（母の日）

ハローウィン

パック（復活祭）

アニヴェルセール（誕生日）

{基本的なこと、コラム}

チョコレートをコーティングする

色つきマジパンで飾る

マジパンのカラーリング

{型もの —— チョコレートの基本操作}

《型どり》ケースをつくる

《型入れ》細かい模様が入った型の場合

色素入りカカオバターの使い方

{細工・組立て方}

マジパン細工 —— サンタの顔と帽子、手

カードルでの組立て方A

カードルでの組立て方B

4 コンフィズリーのシュゼット

デ・ユズ・エ・マンダリン

トロワ・フレール

ピテット・ボノム

トリオ

{飴}

飴のベース

レモンとローズの流し飴のシュゼット

リンゴ風味のシュクル・ドルジュのシュゼット

オレンジ風味のシュクル・ロック（金太郎飴）のシュゼット

フランボワーズ風味の層状のシュクル・ドルジュのシュゼット

カシスのパート・ド・フリユイを詰めた スミレ風味の飴のシュゼット

{コラム}

ラッピング

テンパリング、デコレーション、基本のパーツ

{テンパリング}

テーブルテンパリング／氷水を使う

{デコレーション、成形}

転写シートを使ったプレート

ロゴつきプレート

色つきチョコレートプレート

うさぎの耳、または葉／蝶々のチョコレート飾り

チョコレートのケース（筒）

A ブラックチョコレート＋転写シート

B マーブル模様のチョコレートケース

{基本のパーツ}

《生地》

ビスキュイ・サツシエ

ビスキュイ・マツチャ

ビスキュイ・ヴァニーユ

小麦粉を使わないビスキュイ・ショコラ

ビターチョコレートのビスキュイ

ダコワーズ・シトロン・ヴェール

サブレ・クルスティヤン

パート・サブレ・ショコラ

レモン風味のサブレ

フランボワーズのチュイル

レモン風味のフロランタン

マカロン

アールグレイのマカロン

ココナッツのマカロン

子グマ形のマカロン

ピスタチオのマカロン

黄色のマカロン

《ムース、バヴァロワ、クレムー》

ムース・ショコラ・ノワール

ムース・ショコラ・オ・レ

ムース・ショコラ・タンザニ

ムース・ヴァニージュ

抹茶のバヴァロワ

クレムー・シトロン・ヴェール

《ガナッシュ》

ガナッシュ・ノワール

アールグレイのガナッシュ

ピスタチオのガナッシュ

パッションフルーツのガナッシュ

スミレのガナッシュ

《マシュマロ》

マンゴーのマシュマロ

《キャラメル》

ヴァニラ風味のキャラメル

ココナッツ風味のキャラメル

塩バター入りキャラメル

ショウガのキャラメル

レモン風味のキャラメル

オレンジ風味のキャラメル

フランボワーズのキャラメル

《ナッツなどを使ったガルニチュール》

アーモンドダイスのキャラメリゼ

クルスティアン・ショコラ

チョコレートヌガティーヌ

《コンフィ、グラスサージュ》

グリオットのコンフィ

アプリコットのマーマレード

マンゴーのコンフィ

カシスのコンフィ

フランボワーズのコンフィ

フランボワーズのジュレ

グラッサージュ・ショコラ・ノワール

ショコラ・ノワールとグリュエ・ド・カカオのグラッサージュ

グラッサージュ・ショコラ・オ・レ

グラッサージュ・マツチャ

グラッサージュ・ヴァニージュ

この本で使った型と道具