

【イタリア菓子】目次

イタリア菓子のここが好き

イタリア地図

凡例

TECNICHE DI BASE

第1章 基本のテクニック

レシピには書いていない当たり前のこと

基本材料の準備

基本のパーツ

1. パスタ・フロッラ タルト生地
2. パスタ・スフォッリア 折りパイ生地
3. パン・ディ・スパーニャ スポンジ生地
4. パスタ・ビニェ シュー生地
5. ビスコッティ・サヴォイアルディ フィンガービスケット
6. クレーマ・パスティツェーラ カスタードクリーム
ブラッドオレンジのジャム

TORTE

第2章 タルト&ケーキ

クロスタータ・ディ・フルッタ

トルタ・プリマヴェーラ

パスタ・マルゲリータ

トルタ・ディプロマーティカ

トルタ・ディ・ノッチョーレ

トルタ・ディ・パスティエラ・ディ・グラノー

トルタ・ディ・リーゾ

トルタ・サッピオーサ

トルタ・カプレーゼ

プラムケーキ・クラッシコ

アモール・ポレンタ

ドルソ・ディ・カプリオーロ・アッレ・マンドルレ

トルタ・ディ・リコッタ
トルタ・デッラ・ノンナ
トルタ・パラディーゾ
トルタ・ズブリゾローナ
カッサータ・シチリアーナ
トルタ・サケル
トルタ・ジャンドゥーヤ
クロスタータ・ディ・マルメッラータ

PASTA SFOGLIA / BIGNÈ / DOLCI FRITTI

第3章 パイ&シュー&揚げ菓子

カンノンチーニ
スフォリアテッラ
ストゥルーデル
プロフィテロール
カンノーリ
フリッテッレ・ディ・フルッタ
クロスタータ・ディ・メーレ
スフレ
ビニョラータ
ビニエ・ピアンコ
ビニエ・ネーロ
フンギ
チーニョ
ストゥルッフオリ
キャツケレ
ゼッポレ
クレーマ・フリッタ
ボンボローネ

DOLCI DI PASTA LIEVITATA

第4章 発酵生地焼き菓子

パネトーネ

基本のたね生地

パンドルチェ・ジェノヴェーゼ

コロンバ

パンドーロ

パン・デイ・メイ

ババ

スキャッチャータ・コン・ルーヴァ

トルタ・デッレ・ローゼ

BISCOTTI

第5章 クッキー&ビスケット

カントウッチ

ブルッティ・ブオーニ

バーチ・ディ・ダーマ

バーチ・ディ・アラッシオ

マルゲリティーネ・ディ・ストレーザ

サラーム・ディ・チョッコラート

バチョーニ・サラチェーニ

ザレッティ

アマレッティ

ビスコッティ・ナポレターニ

ビスコッティ・アッラマレーナ

パスティッチーニ・ディ・マンドルレ

DOLCIAL AL CUCCHIAIO / GELATI

第6章 デザート&氷菓

ティラミス

ザバイオーネ

ズッパ・イングレーゼ

ピアンコ・マンジャーレ

パンナコッタ

ボネ・アル・カカオ

モンテビアンコ

メリンゲ・コン・フルッタ

ブディーノ・アッレ・フラゴレ

クレーマ・カタラーナ

セミフレッド

 ポンプ生地

 カラメルナッツのセミフレッド

 ラズベリーのセミフレッド

ズコット

グラニータ

 レモンのグラニータ

 エスプレッソのグラニータ

ジェラート

 作っておくと便利な3つのベース

 1.生クリームベース

 2.卵ベース

 3.シロップベース

牛乳のジェラート

ピスタチオのジェラート

ヴァニラ風味のジェラート

パイナップルとエストラゴンのジェラート

アッフオガード・アル・カフエ

ブリオッシュ・コン・ジェラート

コラム

甘い朝食菓子

 コルネット

 チョココラート

 クランツ

 ジレツレ

もっとビスコッティ

 バイーコリ

 カネストレッリ

ビスコッティ・ヴィエンネージ
リングエ・ディ・ガット
ビスコッティ・サン・ペッレグリーノ
クルミーリ
オッサ・ダ・モルデレ

菓子名索引（日本語）
菓子名索引（イタリア語）
本書で使用した使用食材一覧
基本材料の使い分け
あとがき