

## 【小嶋ルミのフルーツのお菓子】目次

はじめに

フルーツを使ったお菓子づくりのコツ

### 旬のフルーツでつくるジャム、コンポート、ピール

小嶋流ジャムづくりの法則

#### ジャムづくり 1～6

みかん、いちご、りんご、ルバーブ、プラム、あまなつ

ジャムのバリエーション

#### コンポートづくり 1～4

プラム、りんご、きんかん、いちじく

コンポートのバリエーション

#### ピールづくり 1

ぶんたん

### フルーツを入れ替えて一年中楽しめるお菓子

#### ダイヤモンドのタルト

大石プラム、きんかん、りんご、あまなつ、洋ナシ

ブリゼ生地づくり方と型への敷きこみ

#### マフィン

アメリカンチェリー、りんご、洋ナシ、きんかん、あまなつ

#### クランブル

りんご、洋ナシ

#### クロスタータ

## 四季折々のフルーツを味わうお菓子

あまなつのゼリー  
レモンタルト  
バナナブレッド  
オムレットバナナ  
タルトカプリス  
ライムのレアチーズケーキ  
巨峰のバニラムース  
マCHEDONIA 2種  
白桃のゼリー  
すいかのグラニテ  
夏のジュース、ドリンク、氷菓各種  
パイナップルのショートケーキ  
りんごのクランブルチーズケーキ  
りんごのロールケーキ  
和栗のミニロール  
アップルパイ  
タルトタタン  
焼きりんご  
フルーツサラダ  
パンケーキ  
ゆずピール入りチョコムースケーキ  
みかんときんかんのヨーグルトドリンク

お菓子づくりの前に

### コラム

不思議な魅力のルバーブ  
紅玉のいちばんおいしい時期

手早くきれいにりんごをむく方法

素材別 index

器具と材料について