

【バター不足対応レシピ】目次

第Ⅰ章 バターのかわりに植物性オイルを使う

第Ⅱ章 パーツから生まれるレシピ

スポンジ生地

- ベースのスポンジ生地 [太白胡麻油]
- ベリーのショートケーキ [太白胡麻油]
- マーブルガナッシュケーキ [太白胡麻油]
- トロピカルロールケーキ [ココナッツオイル 50%+太白胡麻油 50%]
- 抹茶ロールケーキ [太白胡麻油]
- ビュッシュ・ド・ノエル [バター50%+ヘーゼルナッツオイル 25%+太白胡麻油 25%]

シュー生地

- ベースのシュー生地 [バター50%+太白胡麻油 50%]
- シュークリーム [バター50%+太白胡麻油 50%]
- サランボ [バター50%+太白胡麻油 50%]
- 米粉のシュー生地 [太白胡麻油]
- クレーム・パティシエール [太白胡麻油]
- イチゴのエクレール [バター50%+太白胡麻油 50%]
- プロフィトロール [バター50%+太白胡麻油 50%]

サブレ生地

- ベースのサブレ生地 [バター75%+太白胡麻油 25%]
- イチゴのタルト [バター75%+太白胡麻油 25%]
- 柿のタルト [バター75%+太白胡麻油 25%]
- ココナッツサブレ [バター50%+ココナッツオイル 50%]
- セサミサブレ [バター70%+白練りごま 22%+太白胡麻油 6%]
- ダイヤモンド [バター75%+太白胡麻油 25%]
- キノコのキッシュ [バター75%+オリーブオイル 25%]

焼き菓子

- 晩柑のパウンドケーキ [バター50%+太白胡麻油 50%]

ティグレ [太白胡麻油]
ティグレのアレンジ (オレンジ) [太白胡麻油]
ティグレのアレンジ (チョコレート) [太白胡麻油]
マドレーヌ [太白胡麻油]
キャロットケーキ [グレープシードオイル]

シフォンケーキ

クルミのシフォン [クルミオイル 80%+太白胡麻油 20%]
オリーブのシフォン・サレ [オリーブオイル]

クルスティヤン

クシュトゥルーデル生地 [太白胡麻油]
リンゴのシュトゥルーデル [太白胡麻油、クルミオイル]
クルスタッド・ポム [太白胡麻油、クルミオイル]
リンゴのパイ仕立て [太白胡麻油]
マロンのパイ仕立て [太白胡麻油]

ショコラ

フランボワーズのボンボン・ショコラ [太白胡麻油]
オレンジのトリュフ・ショコラ・ブラン [太白胡麻油]

第三章 プティ・ガトーから発想するレシピ

ピスタッシュ・グリオット [太白胡麻油]
トランシュ・オ・フリユイ [バター、太白胡麻油]
フォレ・ノワール [太白胡麻油]
ノワゼット・カフェ [ヘーゼルナッツオイル、太白胡麻油]
ヴェリーヌ・カシス [マカダイアナッツオイル、太白胡麻油]

基本パーツのつくり方