

【シンプルを磨く、フランス焼き菓子レシピ】

はじめに

Four Sec フール・セック

【チュイル】

ピスタチオとフルール・ド・セルのチュイル

ラ・パティスリー・デ・レーヴ

【サブレ】

リュネット

リベルテ

【アマレッティ】

ピスタチオ風味のアマレッティ・ドウ・モンマルトル

パティスリー・ジル・マルシャル

【メレンゲ】

バニラ風味のムラング・フランセーズ

セバスチャン・ゴダール

【パルミエ】

パルミエ

ローラン・デュシェーヌ

【フロランタン】

ミエラ

ル・ボン・マルシェ食品館 ラ・グラン・デピスリー・ドウ・パリ

掲載店一覧

Demi Sec ドゥミ・セック

【パン・ドウ・ジェンヌ】

ル・ヴァランティノワ

ガトー・トゥーミュ

[パン・デピス]

パン・デピス

パン・ドウ・シュークル

[フィナンシュ] ジャン＝ポール・エヴァン

チョコレートのフィナンシェ

[マドレーヌ]

マグダラ

カール・マルレッティ

[フラン]

フラン

ラ・パティスリー・シ rilル・リニャック

[タルト]

アプリコットのタルト

シュクレ・カカオ

[モワルー・オ・ショコラ]

トバオ

ディディエ・フロ

[カヌレ]

カヌレ

ドボス

掲載店一覧

Les Variétés des Gâteaux de Voyage aux Anciennes Pâtisseries

老舗の焼き菓子バリエーション

ストレール

フルール・ポッシュ／ティグレ・ショコラ ほか

ルノートル

フィナンシェ／アルレット ほか

ダロワイヨ

ウィークエンド／キャラメルとアールグレーのミニ・キャトラール ほか

フォション

ハチミツ風味のマドレーヌ／パルミエ ほか

掲載店一覧

《各項目の見方》

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| (1) [パルミエ] | (1) テーマ |
| (2) パルミエ | (2) テーマに沿ってつくってもらった菓子の名称 |
| (3) ローラン・デュシェーヌ | (3) レシピ紹介店舗 |
-