

【個性派シュガーのお菓子】

目次

本書で使用している含蜜糖

加工黒糖／加工黒糖パウダー／素焚糖／赤糖／
ブラウンシュガー／モラセスシュガー／黒蜜

含蜜糖を使うベーシックレシピ

白い砂糖でなく、含蜜糖を使うわけ

素焚糖の純正ロール

素焚糖フィナンシェ

レーズンパウンド

パレ・レザン

クロッカン・ココ

ダックワーズ・カフェ

焼きドーナツ

第1章 パティスリー8店の含蜜糖レシピ

定番からオリジナルまで、含蜜糖のプティガトー

黒蜜シュー

黒蜜のアロマのエクレア

セサミブランマンジェと黒蜜ジュレ

モカ

素焚糖と和栗のエクレア仕立て

オニキス

漆～フォレ・ノワール

味わいキャラメルマキアート

オレンジのサヴァラン

素焚糖と栗のショートケーキ

バナナ、トロピカルフルーツ、柑橘類・・・

含蜜糖とフルーツの相性は抜群

バナナと素焚糖のクリーム・ブリュレ

レガル・ダズィ

タルト・トロピック

ケイク・マルティニーク

バナナとオレンジのタルト

モラセスシュガーがおもしろい

モラセスフィグパウンド

ガトー・バスク・ノワール

モラセスのタルト・シュクル

モラセスマドレーヌ

モラセスクューブ

モラセスジンジャーのチュロス

焼き菓子を含蜜糖で味わい豊かに

クグロフ

赤糖の木の葉パイ

タルト・ノワ・ノワール

パン・ド・ジェンヌ

どんぐり

まきまき素焚糖パイ

含蜜糖で滋味あふれる和スイーツを

素焚糖と黒蜜のわらび餅

エスプリ・ドウ・ジャポネ

和食の二色スフレ

含蜜糖のコンフィズリー

素焚糖とオレンジのムラング・シャンティイ

ムラング・シャンティイ

ヌガー・シュクル・ノワール

カカ・ド・ユー

素焚糖のヌガー・プロヴァンサル

クルミのシュクレ・サレ

カフェでも、レストランでもデザート含蜜糖を
素焚糖アイスクリーム&ヘーゼルナッツのパータフィロ
赤糖フレンチトースト
砂糖の釜
睡蓮
ココナッツのパンナコッタと黒蜜ソース

第2章 砂糖と含蜜糖の魅力 [知識編]

砂糖の分類／砂糖とは／何からできている？／大切にしたい砂糖の栄養
砂糖はこうやってつくられる／砂糖の甘味は奥が深い／お菓子をおいしくする砂糖の機能

砂糖へのオマージュ

- I 人間は甘味を求めている 渡邊 昌
- II 砂糖は人間社会の活性化に貢献する

店舗 index