

## 【プロのための洋菓子材料図鑑 vol.3】目次

### 【巻頭特集】焼き菓子づくりは生地づくり

#### 焼き菓子技術講座「わたしの生地づくりと素材選び」

- パウンドケーキ（オープン・ミトン 小嶋ルミ）
- マドレーヌ、フィナンシェ（ラ・ヴィエイユ・フランス 木村成克）
- マフィン、クッキー（A.R.I 森岡梨）
- タルト（サン キャトルヴァン 津田陽子）
- バウムクーヘン（ユーハイム 安藤明）

フレーバー、大きさ、形もいろいろ バウムクーヘン人気が各地で拡大中！

#### 焼き菓子が人気のパティスリーでは どんな素材を使っていますか？

- パティスリー ブロンディール/イルフェジュール
- パティスリー・サロン・ドゥ・テ アミティエ神楽坂
- パスティチェリア・イソオ ドゥブルボレロ

### 洋菓子材料図鑑

- [小麦粉] 薄力粉、中力粉、強力粉、全粒粉
- [米粉] 人気の製菓専用米粉
- [生地・粉製品] 冷凍生地、ミックス粉
- [発酵・膨張] ベーキングパウダー、イースト、発酵種
- [砂糖・甘味料] 黒糖、和三盆糖、ヴェルジョワーズ、転化糖、ハチミツ
- [バター・油脂] バター、コンパウンドマーガリン、マーガリン、  
ショートニング、植物油
- [卵] 生卵、液卵、乾燥卵
- [乳製品] クリーム、チーズ、粉乳
- [アレルギー対応製品] ホワイトソルガム、ミックス粉、とうもろこし粉
- [凝固剤] ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、寒天製剤
- [チョコレート] ブランド別製菓用チョコレートカタログ
- [フルーツ・野菜] 冷凍ホール&ピューレ、コンフィ、コンポート、ドライなど
- [ナッツ] アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなど
- [スパイス・香料] バニラ製品から各種エキストラクト、エッセンス、ペーストなど
- [酒類] ブランデー、キルシュ、ラム、リキュール

[和素材] 抹茶、桜花、桜葉、もなか、ぎゅうひ、みりんなど

[便利素材] カスタードミックスやデザートソースなど半加工品

[デコレーション素材] ナパージュ、着色料、キャンドル、金箔など

[包材] トレー、パッケージ、和風包材、レースペーパーなど

[製菓器具・機器] 焼き型、スプレーオイル、ミキサー、オーブン

《特別企画》 製菓材料はどのようにつくられている？

## パティシエと行く！ 製菓材料の工場見学

米粉（パティシエ エス コヤマ 小山進 × 熊本製粉）

焚黒糖（モンプリュ 林周平 × 上野砂糖）

卵（モンサンクレール 辻口博啓 × イセ食品）

チョコレート（ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ 白岩忠志 × 大東カカオ）

栗製品（パティスリー タダシ ヤナギ 柳正司 × 正栄食品工業）

酒類（パティスリー アカシエ 興野燈 × ドーバー洋酒貿易）

麦のおはなし 大森由紀子

アンリ・シャルパンティエ、フィナンシェの物語

小島弘（アッシュ・セー・クレアシオン 商品開発部統括マネージャー）

## 菓子とデザートの境界線を越える！ レストラン発想の軽やかな素材選び

リベルターブル/コート・ヨシオカ・パティスリー・テーブル

サロン・ド・テ オ・グルニエドール/ドルチェ ポンテベッキオ

チョコレートのテンパリングをもう一度

ショコラ ベルアメール（小杉和之）

アレルギーでも食べられるケーキには どんな素材を使うのですか？

シェ・ワタナベ/ニューヨーキヘルスキッチン/ラミ・ドゥ・パニーユ

人気の製菓材料ショップに聞きました。

いま売られている焼き菓子向け商品はこれ！

エピスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ/クオカショップ 自由が丘店

cotta/T-FOODS.COM/decora shop/ 富澤商店 京王新宿店

プロフーズ 大阪箕面店/馬嶋屋菓子道具店

プロのための洋菓子材料図鑑 vol.3 問い合わせ一覧