

【café - sweets vol.172】目次

【特集】 お悩み解決!! 焼き菓子“ラボ”

SESSION 1 定番菓子をレベルアップしよう!

実力店がレクチャー! フール・セック&ドウミ・セック レシピ

ラ・ヴィエイユ・フランス/メゾン・ド・プティフール

ドゥブルベ・ボレロ/リリエンベルグ

生地も自慢! 人気店に学ぶ焼き込みタルト

パティスリー ビガロー/パティスリー パクタージュ

メゾンボングウ/パティスリー・リエルグ

ベーカリーの技を知る! パイ&スコーン レシピ

ブラフベーカリー/自由が丘ベイクショップ

SESSION 2 ギフトに選ばれる“プチ・フール”とは?

人気店のプチ・フールを拝見!

メゾン・ド・プティ・フール/ラ・ヴィエイユ・フランス/ドゥブルベ・ボレロ

リリエンベルグ/オーボンヴュータン/メゾンボングウ/アトリエうかい

《アイデア満載!》 アトリエうかいの“フール・セック・サレ”徹底解剖

SESSION 3 クラシックなフランス地方菓子を知る!

・「オーボンヴュータン」河田勝彦さん・薫さんの菓子紀行 「フランス郷土菓子を訪ねて」

・大森由紀子さんに聞く! 「フランス各地に伝わる素朴な焼き菓子」

《New Open》

バスク地方の伝統菓子を主力商品にしたパティスリーが東京・白金にオープン!

「メゾン・ダーニ」

SESSION 4 パリの焼き菓子トレンドをチェック！

パリの人気店がサブレ生地を使った新作を続々発表！

ラ・パティスリー・シ ril・リニャック／アルノー・ラエール
リベルテ／ガトー・トゥーミュ

パリでは専門店化が進んでいます！

ボンタン・パティスリー／メドモワゼル・マドレーヌ
マドレーヌ／ゲー・ドゥ・ブリオッシュ

SESSION 5 NYのアイデアスイーツを拝見!!

クロワッサンドーナツ「クロナッツ」の生みの親、NYのヒットメーカー

ドミニク・アンセルさんにインタビュー！

焼き菓子が話題の店探訪

カヌレ・バイ・セリーヌ／バター・アンド・スコッチ
メルト・ベーカリー／ズッカー・ベーカリー

SESSION 6 焼き菓子に強い店、開業&成功の秘訣は？

《CASE STUDY》 焼き菓子専門店、はじめました！

杏／プティ ボヌール／ベイクド／カステラ ド パウロ

《RECIPE》 人気店の焼き菓子、おいしさの秘密を大公開！

ポンポンケーキ ブールヴァード／チリム一口

《TOPIC》 ボンドルフィ・ボンカフェに聞く イタリア焼き菓子の魅力、どう見せる？

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの30年

《Topic／移転リニューアル》

- ・新生ブロンディールが打ち出すフランス菓子の魅力!!
- ・ドゥー パティスリーカフェが
リムヴェール パティスリーカフェに生まれ変わって再始動！

【連載】

職人の知と技

季節の逸品／エーグルドゥース・寺井則彦さん

Vol.4 シャタン

リーンを極める／ル・ルソール・清水宣光さん

Vol.4 パン・ペイザン

私の仕事の流儀／スイーツガーデン ユウジアジキ・安食雄二さん

ポワン・ドウ・ヴュ ～ 菓子屋の視点 ～ （金子美明）

Vol.4 デザイナーの仕事から得た創造性

パティスリー・ドウ・シェフ・フジウの

現代に甦るフランス古典菓子 ～ リンツァー・タルト

フランス・パリ トップパティシエの最新ルセット

「ラ・パティスリー・シリル・リニャック」「ユーゴ&ヴィクトール」

杉窪章匡の365日分の●日 第四話 セタだから真面目に仕事

喫茶一代 （堀内隆志） vol.172 『95RPM coffee roasters』

バリスタの肖像 ～ 職人のロードマップと技術 ～ （4）丸山珈琲・中山吉伸さん

スモールカフェ&コーヒーショップ開業録

「デリ&カフェ マリアージュ」「メガネコーヒー。」

talk! @cafe-sweets

vol.4 「朝食に、おやつに、おもたせに。」

ヴィエノワズリーが日本に浸透!？」