

【café - sweets vol.191】目次

【特集】焼き菓子とチョコレートの新傾向

焼き菓子のスペシャリテ

ル シュクル シュクル

パティスリー カルチェ・ラタン

パティスリー クグラパン

フランス菓子16 区

ベイクショップの可能性

タワニコ

フィーカファブリーケン

焼き菓子屋 シュクレコ

ドラゴン ミチコ

フェッタンボンボン

桃菓堂

焼き菓子工房 ボンボニエール

ベイクショップ ハヤシ

ショコラトリーの新しいスタイル

ショコラトリー カルヴァ 北鎌倉 門前

ショコラトリー ヒサシ

ショコラトリー タカス

ショコラトリー ココ

広島空港内にオープンした、 ヴィーガンミルクチョコレート専門店に注目！

フー チョコレーターズ

チャレンジし続ける 「デリーモ」の事業戦略とは？

ローカルから発信！

ショコラトリーのニューウェーブ

ショコラトリー・パティスリー カカオテ

マルコショコラトリー

洋菓子マウンテン×cellar de chocolat by Naomi Mizuno

ニコ ショコラトリー

ウシオチョコラトル

チョコレートケーキのバリエーション

ラ リヴィエ ドゥ サーブル

パティスリー ジュンウジタ

パティスリー・ショコラティエ ボン・ヴィバン

レ・カカオ

ヴァローナの契約農園を訪問！

インドネシア・バリ島のカカオの魅力

富山県産素材×フランス菓子の人気店

マカロンを主力にした「ムッシュー・ジー」に注目！

《 連載 》

café-sweets TOPIC 1／アカシエ 北浦和本店

café-sweets TOPIC 2／ミシャラク 表参道

私の仕事の流儀／フィリップ・コンティチーニ ガトー・デモーション

(フィリップ・コンティチーニさん)

定番菓子、それぞれの手法／ミルフィーユ

メゾン ジブレー (江森宏之さん)

グラン・ヴァニュー (津田励祐さん)

アン ヴデット (森 大祐さん)

日常に溶け込むフランス菓子／テリーヌ・ド・ショコラ、ノネット

パリセヴェイユ、オ・シャン・デュ・コック (金子美明さん)

河田勝彦の思い出菓子／ファー・ブルトン

細工の技術／アメのピエスモンテ〈上級編〉 (赤崎哲朗さん)

もっと！ 自由なコーヒー焙煎／火入れのタイミングを変える

豆香洞コーヒー (後藤直紀さん)

商品開発の発想と技術／アガベシロップ
モンサンクレール（辻口博啓さん）
喫茶一代（堀内隆志さん）