

プロが教える基本の12アイテム

014	01	ショートケーキ	——	バティスリー・デフェール
020	02	シュークリーム	——	ア・ポワン
026	03	ペークドチーズケーキ	——	オーブンミトン
032	04	レアチーズケーキ	——	アニバーサリー
038	05	プリン	——	ラ・ヴィ・ドゥース
044	06	チョコレートケーキ	——	エコール・クリオロ
052	07	モンブラン	——	バティスリー・バリセヴェイユ
058	08	マドレーヌ	——	バティスリー・オ・グルニエ・ドール
064	09	タルト	——	ノリエット
070	10	アップルパイ	——	ベルグの4月
076	11	ロールケーキ	——	自由が丘ロール屋
082	12	ミルフィーユ	——	オーボンヴェータン

コラム

私のスイーツ・チェック法

ヨーロッパ郷土菓子を楽しむ！

『パティシエ対談』私の菓子づくり

154	152	150
辻口博啓さん	——	モンサンクレール
河田勝彦さん	——	オーボンヴェータン
藤森二郎さん	——	ピゴの店

012	018	024	030	036	042	046	050	056	062	068	074	080	088	090	092	096	098		
ショートケーキ	シュークリーム	ペークドチーズケーキ	レアチーズケーキ	プリン	ガトー・ショコラ	チョコレートケーキ	モンブラン	マドレーヌ	タルト	アップルパイ	ロールケーキ	ミルフィーユ	フィナンシエ	レーズンサンド	マロンパイ	シブースト	フレジエ	17 FRAISIER	
0100	104	106	108	112	114	116	120	122	124	128	130	132	136	138	142	144			
ガトー・オペラ	マカロン	ギモーヴ	メレンゲ菓子	サバラン	エクレア	タルト・タタン	フォンダン・ショコラ	クレーム・ダンジュ	フランパンジエ	ブァー・ブルトン	クラフティ	ガトー・バスク	ガレット・デ・ロウ	シトールン	クロワッサン	クロワッサン	34 CROISSANT AUX AMANDES		

掲載協力店リスト

180	172	157	146
プロフィール	広告さくいん	『パティシエ必見！』素材図鑑	掲載協力店リスト

粉／卵／糖類／チョコレート
 フルーツ／ナッツ／コーヒ／茶
 酒・香料／牛乳／クリーム／バター・油脂