

【「パチシェ イデミ スギノ」 杉野英実の菓子 素材より素材らしく】 目次

序文

本書を読まれる前に

基本の生地とクリーム

〈生地 Pâtes〉

ビスキュイ・ジョコンド
 ビスキュイ・カフェ
 ビスキュイ・ココ
 ビスキュイ・ノワ
 ビスキュイ・ピスターシュ
 ビスキュイ・ショコラ
 ビスキュイ・ショコラ・ノワゼット
 パート・シュクレ
 パータ・フォンセ
 パータ・フィユテ
 フォンサージュ（タルト生地の型への敷込み）
 パータ・マカロン

〈クリーム Crèmes〉

クレーム・パティシエール（カスタードクリーム）
 クレーム・アングレーズ
 クレーム・ダイヤモンド（アーモンドクリーム）
 クレーム・ダイヤモンド・ノワゼット
 ガナッシュ
 ガナッシュ・スペシャル
 イタリアン・メレンゲ
 メレンゲ
 クレーム・シャンティ

〈飾り用 Décors〉

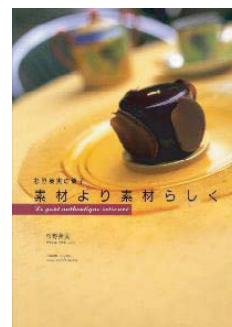
グラッサージュ・ショコラ
 ブラック・ショコラ
 クラ克蘭
 クラ克蘭・フランボワーズ
 ピストレ・ショコラ

〈ジャム Confiture〉

フランボワーズ・ペパン

〈シロップ Sirops〉

ボーメ30° のシロップ



アンビバージュ
チョコレート・シロップ

ムースをつくる前に

生菓子

〈チョコレート chocolat〉

アンブロワジー
エテルニテ
バレ・ノワール
オペラ
ミス・アルピオン
セシル
シャルム
ショコラ・フランボワーズ

〈キャラメル Caramel〉

タルトレット・オ・キャラメル
ブレジリエイエヌ
ボム・デーヴ

〈フルーツ Fruits〉

●ベリー類

パラディ
マリエ
ベル・ジャルディニエール
フリユイ・ルージュ
ベベ・リュージュ
スーボワ
メルヴェイユ
フランボワジエ

●柑橘類

クレマンティーヌ
ベー・キャライブ
アカブルコ
ヨーヨー

●柑橘類

クレマンティーヌ
ベー・キャライブ
アカブルコ
ヨーヨー

●パッションフルール

タヒチ

●トロピカルフルーツ

トロピカル

●バナナ

エキゾチック

タルト・ココ・バナヌ

●パイナップル

ココ・アナ

●チェリー

ラモニー

●イチジク

タルトレット・オ・フィグ

●モモ

タルト・オ・ペッシュ・エ・オ・プリュヌ

ペッシュ・ミニヨンヌ

●ルバーブ

タルト・ア・ラ・ルバーブ

●ミックスフルーツ

タルト・オ・フリュイ・フレ

〈木の実他 Fruits secs et autre〉

●クリ

ポワール・マロン

ラルム

バルケット・オ・マロン

●ピスタチオ

シシリー

モンモラシー

●チーズ

エヴェレスト

焼き菓子

ショコラ・グルノーブル
ブラジュ・ド・ニース
ピラミッド
パステイス
フィグ・カシス
パレ・オ・シトロン
アンモナイト
フロマジュリ
ガトー・オ・ポム・ド・テール
パン・デピス
バスク・オ・ノワ
パケ・ド・フリユイ
ハワイ

デザート

クレーム・ブリュレ・ピスターシュ
黒コショウ入りココナッツ風味メレンゲ、アイスクリーム添え
ネクタリンのガレット、バジル風味
イル・フロタント、ピスタチオのソースかけ
五香粉とチョコレートのアイスクリーム
パイナップルとゴマのチュイルのフィヤンティーヌ
赤いフルーツのフィユテ、フロンボワーズソース添え
イチジクのロティ、バルサミコ風味
グロゼイユのプティング
テリーヌ・マンゴー
フルーツのコンポート
ヌガティーヌのミルフィーユ
モモのロティ、ナッツのキャラメルソースかけ
メロンのスープ
アイスクリームとソルベ入りモモのスフレ

生地別・クリーム別索引

奥付