

【ベーシックは美味しい〈オーボンヴューダン・河田勝彦の菓子〉】目次

つくる前に

パティスリーの仕事の広がり

基本は守らなければならない

甘さの決め方

甘いだけが菓子じゃない

窯の仕事

菓子の表情

伝統菓子の新しさ

菓子屋はウーヴリエ

コンフィ（砂糖漬け）とコンフィチュール（ジャム）の糖度の意味

あとがき

奥付



【フレッシュな生菓子】

1 パータ・ジェノワーズ

基本生地

ジェノワーズ・オルディネール

ジェノワーズ・ドラングジュ

ジェノワーズ・ショコラ

ジェノワーズ・ショコラ・オ・ザマンド

マスコット・ブラリネ

ビスキュイ・オ・フリユイ

ダニシェフ

カプチーノ

フォレ・ノワール

2 パータ・ビスキュイ

基本生地

ビスキュイ・ダイヤモンド

ビスキュイ・モカ

ビスキュイ・ショコラ

ビスキュイ・ショコラ・ノワゼット

ビスキュイ・ジョコンド

オーボンヴュータン

カジノ・ド・パリ

ロアジス

モカ

サン・ミッシェル

ラ・ジョワ・ド・ノワゼット

オペラ

3 その他のビスキュイ生地

デリス・オ・フランボワーズ
パール・ドール

4 卵白系生地

基本生地

パータ・シュクセ
カフェ・キャラメル・ノワ
フィユ・ドートンヌ
コントル・パ

基本生地

パータ・ダックワーズ
カプリス・プロヴァンサル
モカ・ジャマイカ
レ・ミゼラブル

基本生地

メレンゲ生地
メレンゲ・シャンティエール・キャラメル
モンブラン

5 基本のパーツを自分でつくる

【クリーム】

クレーム・パティシエール
クレーム・ダイヤモンド
クレーム・フランジパーヌ
クレーム・シャンティエール
パータ・ボンブ
イタリアン・メレンゲ
ガナッシュ
ソース・キャラメル

【基本素材&ナッツ系】

フォンダン
グラス・ア・ロ
グラス・ロワイヤル
基本のシロップ
マスパン・パティスリー
パート・ダイヤモンド・クリュ
タンブータン各種
ブラリネ
ジャンデュージャ
ヌガティエール
クルミのヌガティエール
ノワゼット・キャラメリゼ

〔フルーツ系〕

洋ナシのコンポート
コンポート・ボム
オレンジの皮のジュリエンヌ
フランボワーズ・ペパン
グロゼイユのジュレ
アプリコットジャム
アプリコットジャムの上げけ
ナパージュ・ヌートル
フルーツのナパージュ

〔チョコレート系〕

コポー・ショコラ
エヴァンタイユ・ショコラ
ブラック・ショコラ
ピストレ・ショコラ
グラッサージュ・ショコラ

6 パータ・シュー

基本生地

パータ・シュー
シュー・パリゴー
エクレール・ショコラ
バリ・プレスト

7 パート・フィユテ

基本生地

パート・フィユテ
ミルフィーユ
ラング・オ・フリユイ
フィユテ・フリユイテ

8 タルト生地

敷き込み — フォンサーージュ

基本生地

パート・シュクレ・オ・ザマンド
レ・フリユイ・ルージュ
バルケット・オ・セゾン
フロマーージュ・クリュ
タルト・ショコラ

基本生地

パータ・フォンセ
タルト・アルザシエンヌ
サン・トノレ
ブーダルー

タルト・ポム
タルト・バナークヌ

9 プリン生地

クレーム・リビエラ
ディプロマト・スエドワ

10 パート・ルヴェ

基本生地
 パータ・ババ
アリババ
ポロネーズ

【その他の菓子】

11 ガトー・デュ・テ

トゥルト・ピレネー
ビスキュイ・ド・サヴァフ
ガトー・ピレネー
ガトー・21e
コロンビエ
バヴェ・ド・ヴニーズ
カヌレ・ド・ジロンド
ファー・ブルトン
バステイス
ヴィジタンディーヌ
マドレーヌ
クロッカン・オ・ザマンド
ガレット・ブルトンヌ
カレ・サブレ・ショコラ
カレ・アルザシアン
ドフィノワ
ショコラ・ド・ナンシー
ネーグル
シュクセ
バトン・スリーズ
バルケット・カラメル・オ・フリユイ
ゴーフル

12 ボンボネット型でつくるもの

敷き込み — フォンサージュ
ボン・ヌフ

ミルリトン・ダミアン
ロレーヌ
タルト・シトロン
アマンディーヌ

13 タルト

タルト・アプリコ・マドレーヌ
タルト・アルザス・ロレーヌ
タルト・ドートンヌ
タルト・ボム・アプリコ・キャラメリゼ
タルト・パン・コンブレ
タルト・オレンジ
タルト・タタン

14 ケーキ

ケーキ・アングレ
ウィークエンド
ケーキ・ジャンジャンブル
パン・デビス

15 フィユタージュ

ブチヴィエ
コンヴェルサシオン
ショーソン・イタリアン
ショーソン・ボム
タルト・カンパーニュ

16 ヴィエノワズリー

基本生地
 パータ・プリオッシュ
プリオッシュ・ア・テット
ポストック
プリオッシュ・オ・フリユイ
基本生地
 パータ・クロワッサン
クロワッサン
パン・オ・ショコラ

17 プラトー・ショコラ

マカロン・ショコラ
ネリュスコ
ショコラ・ルー

ショコラ・モワルー

18 ベニエ

ベニエ・アルザシアン

メルヴェイユ

オレイエット

19 コンフィズリー

コンフィ・コンフィ

オレンジの皮のコンフィ

その他のコンフィ

アプリコットのパート・ド・フリユイ

その他のパート・ド・フリユイ

ヌガー・プロヴァンサル

モンテリマルのヌガー

ヌガー・カフェ・ノワ

ヌガー・ショコラ

ブラリーヌ

キャラメル

キャラメル・ショコラ

キャラメル・テ

キャラメル・モカ

キャラメル・ノワゼット

キャラメル・オランジュ

キャラメル・サレ

ギモーヴ・ミント風味

その他の風味のギモーヴ

20 ボンボン・ショコラ

手でコーティングするバレ・オ・テ

マシンでコーティングするフランポワーズ

シワを寄せて仕上げるミユスカディーヌ

型でつくるカモランジュ

21 クレーム・グラッセ

クレーム・グラッセ・ヴァニユー

クレーム・グラッセ・ショコラ

クレーム・グラッセ・エピス

クレーム・グラッセ・プスターシュ

クレーム・グラッセ・キャラメル