

## 【よくわかるお菓子づくり基礎の基礎】目次

### 基本の動作

#### ふるう

- 1 粉をふるう
- 2 粉糖をふってかける

#### 泡立てる

- 1 泡立て方 泡立て器の持ち方
- 2 生クリームを泡立てる
- 3 卵白を泡立てる——砂糖の入れどき
  - 手動で泡立てる
  - ミキサーで泡立てる
- 4 全卵を泡立てる

#### 混ぜる

- 1 粘度があるものを混ぜる
- 2 クリーム状のものを混ぜる
- 3 比重が違うものを合わせる場合
- 4 フードプロセッサーで混ぜる

#### 塗る

- パレットいろいろ
- 塗るときの固さ
- 1 パレットの持ち方、動かし方
  - 2 塗り広げる
  - 3 生地に塗る

#### 絞る

- 口金いろいろ
- 中身の入れ方
- 1 正しい持ち方、絞り方と姿勢
  - 2 よく使うし絞り方
  - 3 絞り方の自己チェック法
  - 4 紙のコルネ
    - 紙のコルネのつくり方
    - 中身の詰め方
    - 正しい持ち方
    - 絞り方

#### のばす

- 麺棒の選び方 麺棒いろいろ
- 1 長くのばす
  - 2 四角にのばす——四角→四角



- 3 四角にのばす——円形→四角
- 4 まるくのばす

## 切る

- 包丁いろいろ
- 1 平刃を使う
- 2 波刃を使う
- 3 ペティナイフを使う
- 4 ソール包丁を使う
- 5 エコノムを使う

## きちんと知っておきたい4つの基本素材とその動き

- 小麦粉
- 砂糖
- 卵
- バター

## 基本の生地

### パート・ジェノワーズ

### パート・ビスキュイ

- 失敗例——スポンジケーキ
- 応用菓子
  - フレジエ
  - ストロベリーショートケーキ
  - ショコラティヌ
  - ビュッシュ・ド・ノエル
  - 洋ナシのシャルロット
  - フルーツのロールケーキ

### ビスキュイ・ジョコンド

- 失敗例——ビスキュイ・ジョコンド
- 応用菓子
  - オペラ

### パート・ダッコワーズ

- 応用菓子
  - ダッコワーズ
  - ダッコワーズ・ブラリネ
  - ソレイユ

### バターケーキ

- 失敗例——バターケーキ

#### 応用菓子

フルーツケーキ  
マドレーヌ  
フィナンシェ

#### パート・シュクレ

##### パート・ブリゼ

失敗例——練りこみ生地  
生地を敷きこむ——フォンサージュ  
タルトリングに敷きこむ（底のない型）  
タルト型に敷きこむ（底のある型）  
小さな型に敷きこむ  
空焼きする  
失敗例——敷きこみ

##### 応用菓子

フルーツのタルト  
アマンディーヌ  
チェリーのキッシュ  
リンゴのタルト

#### パート・フィユテ

##### フィユタージュ・ラビッド

失敗例——折り込み生地

##### 応用菓子

ミルフィーユ  
パルミエ  
ピティヴィエ

#### パート・シュー

塗り卵で表情をつける 筋目をつける

失敗例——パート・シュー

##### 応用菓子

シュークリーム  
びっくりシュー  
エクレア  
シーニュ

#### 基本のクリーム

##### カスタードクリーム

##### クレーム・ディプロマット

##### クレーム・ムースリーヌ

##### シブーストクリーム

応用菓子

タルト・シブースト  
サントノレ

### クレーム・シャンティエ

失敗例——クレーム・シャンティエ

### シャンティエ・ショコラ

失敗例——シャンティエ・ショコラ

### パータ・ボンブ

### イタリアン・メレンゲ

失敗例——イタリアン・メレンゲ

### アーモンドクリーム

### クレーム・フランジパンヌ

### アングリーズソース

### カラメルソース

### ガナッシュ

失敗例——ガナッシュ

### バタークリーム

バタークリームの合わせ方

イタリアン・メレンゲベース

パータ・ボンブベース

カスタードクリームベース (クレーム・ムスリーヌ)

アングリーズソースベース

軽いバタークリーム アングリーズソース+イタリアン・メレンゲ

応用菓子

ガトー・モカ

マカロン

レーズン・サンド

セヴィーニエ

ドポストルテ

パリ・プレスト

フランクフルター克蘭ツ

ドフィノワ

## イースト菓子

イースト菓子をつくる前に知っておきたいこと

### パート・ブリオッシュ

ブリオッシュ・ア・テットの成形

### パート・クグロフ

クグロフの成形

### パート・ババ

### パート・クロワッサン

クロワッサンの成形

イースト菓子の応用菓子

トゥルト・ア・ラ・クレーム

ブリオッシュ・スイス

ポロネーズ

クロワッサン・オ・ノア

ポストック

クロワッサン・オ・ザマンド

パン・オ・ショコラ

## おいしく見せる仕上げ方

### 1 つやを出す

アプリコテ (アプリコットジャムを塗る)

ナパージュを塗る

グラス・オ・ロム、グラス・ア・ロを塗って焼く

### 2 焼き色をきれいに出す

ドレ (溶き卵を塗る)

折り込み生地につやを出す

### 3 糖衣で飾る

グラス・ロワイヤルを使う

フォンダンをかける

フォンダンの使い方

### 4 表面を焦がす

粉糖+コテがけ——カラメリゼ

イタリアン・メレンゲを焦がす

### 5 チョコレートでコーティングする

グラサージュ・ショコラ

ショコラ・ピストレ

6 クラムやナッツ、クラクランなどを貼りつける

## ムースをつくる

### つくる前に

- 1 トレイと型の用意
- 2 ゼラチンのもどし方
- 3 ゼラチンの溶かし方
- 4 冷やし固める
- 5 型のはずし方

### フルーツのムース

- A ピュレベースでつくる
  - B アングリーズソースベースでつくる
- 応用菓子
- ピュレベース ムーシ・オ・フリユイ・ルージュ
  - ピュレのアングリーズソースベース ココ・パッション

### チョコレートのムース

- A パータ・ボンブベースでつくる
  - B アングリーズソースベースでつくる
- 応用菓子
- パータ・ボンブベース シシリアン
  - アングリーズソースベース アンティエユ

### ムースの組立て方

- 1 仕上がりと同じ順に下から仕込む
- 2 逆さに仕込む
- 3 キャドルで仕込む
- 4 フレキシパンで仕込む

## チョコレートを扱う

- チョコレートというもの
- カカオマス
- クーヴェルテュール
- ショコラ・ガナシュ
- パータ・グラッセ
- ココア

### テンパリング (温度調整)

### 飾り用チョコレートをつくる

- 1 テンパリングしたクーヴェルチュールを使う
- 2 溶かしたチョコレートを使う
- 3 ブラケット・ショコラ（色づけした板状飾り）

### ボンボン・ショコラをつくる

- トランベしてつくる トリュフ
- モールド（型）でつくる カラメル・バナーナ

## 自分でつくる副素材と砂糖菓子

### 1 砂糖、ナッツ

ナッツと砂糖の出会い

### フォンダン コーヒーエキス

### まずはナッツの下処理から

- 皮をむく
- ローストする
- 乾燥させる

### タンブータン

- 応用菓子  
バトン・マレシヨー  
ガトー・マルジョレーヌ

### パート・ダイヤモンド（マジパン）

- 応用菓子  
ボンム  
フィグ（イチジク）

### パート・ダイヤモンド・クリュ（ローマジパン）

- 応用菓子  
パン・ド・ジェンヌ  
モーニングケーキ

### ブラリネ

- 応用菓子  
バルケット・オ・ブラリネ  
パン・コンプレ

### ヌガティーニ

ヌガティーヌを成形する

応用菓子

ムース・オ・ピスタッシュ

ショコラ・クロカン

## プラリーヌ

### アマンド・カラメリゼ

応用菓子

アマンド・ショコラテ

トロワ・フレール

## プララン

応用菓子

マスコット・ブラリネ

## クラ克蘭

クラ克蘭の別の作り方

応用菓子

ケック・オ・ショコラ

## ジャンデュジャ

応用菓子

ジャンデュジャ・クルスティヤン

デュシエス

## 2フルーツ

フルーツと砂糖の出会い

## コンポート

洋ナシのコンポート

ドライプラムのワイン煮

## コンフィテュール

フランボワーズ・ペパン

マーマレード

応用菓子

パイエット・フランボワーズ

エコセーズ

## パート・ド・フリユイ (フルーツゼリー)

クロゼイユのパート・ド・フリユイ

パションフルーツのパート・ド・フリユイ

ライムのパート・ド・フリユイ



### コンフィ (フルーツの砂糖漬け)

- オレンジの皮のコンフィ
- パイナップルのコンフィ
- 洋ナシのコンフィ
- 応用菓子
- コンフィのチョコレートかけ
- パン・ド・ジェヌヌ・オ・フリユイ

### フリユイ・デギゼ

- シロップA (飴状の糖衣)
- シロップB (結晶化した糖衣)