

【プロのためのわかりやすいフランス菓子】目次

はじめに

この本の使い方

第1章 フランス菓子の基礎知識

フランス菓子の分類

菓子の歴史

フランスの風土と菓子

材料について

小麦粉

卵

砂糖

乳製品

器具について

オーブン

型やオーブンプレート用の敷紙

混ぜる器具

計量器具



第2章 スポンジ生地、バター生地の菓子

スポンジ生地について

【基本の生地】 パータ・ビスキュイ

オムレット・オ・フレーズ

【基本のクリーム】 クレーム・パティシエール

ルレ・オ・フリユイ

*絞り出し袋の準備と絞り方

シャルロット・オ・プワール

*洋梨のシロップ煮

【基本の生地】 パータ・ジェノワーズ

フレズィエ

*マジパン細工 (バラの花)

ガト・モカ

*型の準備

【基本のクリーム】 クレーム・オ・プール

*糖液の温度と状態

トランシュ・オ・ショコラ

【基本のクリーム】 ガナシュ

パン・ド・ジェンヌ

【基本の生地】 パータ・ビスキュイ・ジョコンド

サンマルク

オペラ
バター生地について
* パータ・ケックの製法
ケック・オ・フリユイ
ガト・オ・ショコラ・ド・ナンスイ
マドレンヌ

第3章 練り込みパイ生地の菓子

パータ・フォンセについて
[基本の生地] パータ・フォンセ
* パイ生地ののばし方
タルト・オ・スリーズ
* 種棒の使い方
タルト・タタン
トゥルト・フロマジェ
パート・シュクレについて
[基本の生地] パート・シュクレ
フラン・オ・プワール
[基本のクリーム] クレーム・ダマンド
タルトゥレット・オ・スイトロン
タルトゥレット・オ・ビニオン
パート・サブレについて
[基本の生地] パート・サブレ
フロランタン・サブレ
ガレット・ドラーンジュ
ムリヌワ

第4章 折り込みパイ生地の菓子

フィユタージュについて
[基本の生地] フィユタージュ・オルディネール
[基本の生地] フィユタージュ・アンヴェルセ
[基本の生地] フィユタージュ・ア・ラ・ミニユット
ミルフユ・グラセ
* フォンダン
* アプリコットジャム
* 紙のコルネのつくり方
ピティヴィエ
ピュイ・ダムール
ショソン・ナポリタン
フィユタージュ・スुकレ
[フィユタージュの応用] フィユタージュ・オ・ショコラ
ミルフユ・ショコラ・ア・ラ・マーント

第5章 シュー生地の子

パータ・シューについて

[基本の生地] パータ・シュー

シュウ・ア・ラ・クレム

シュウ・アン・スュルプリーズ

ボンヌフ

パリプレスト

サントレノ

ルリジュース

第6章 メレンゲの子

メレンゲについて

ムラング・フランセーズ

ムラング・スイス

ムラング・イタリエンヌ

モンブラン

セヴィニエ

ビテール

スククセ・ブラリネ

マカロン・オ・フランブワーズ

タルト・オ・マロン・エ・プワール

ガト・マルジョレンヌ

第7章 発酵生地の子

パート・ルヴェ (発酵生地) について

クグロフ

サヴァラン

ブリヨシュ・オ・フリユイ・コンフィ

クイーニャマ

第8章 デザート

デザートについて

クレップ・ノルマード

ファール・ブルトン

ベーニエ・オ・ポム

ビューニエ

スフレ・ア・ラ・ヴァニニュー

スフレ・オ・ポム

ゴーフル

冷たいデザートについて

バヴァルワ

ブランマンジェ

ジュレ・ド・パンブルムゥス
クレム・ランヴェルセ・オ・カラメル
ムゥス・オ・ショコラ
ムゥス・オ・スイトロン
サバヨン
*ビスキュイ・ド・ラランス
ウ・ア・ラ・ネージュ
コンポット・ド・プリュノ

第9章 氷菓

氷菓について

*糖度の測り方

グラス・ア・ラ・ヴァニユ

ソルベ

ソルベ・オ・スイトロン

ソルベ・ア・ラ・フランブワーズ

ソルベ・ア・ラ・マーング

ソルベ・ア・ロラージュ

グラニテ・オ・ペシュ

バルフェ

スフレ・グラセ・オ・グラン・マルニエ

ヌガ・グラセ

第10章 プティ・フル

プティ・フルについて

プティ・フル・フレ

バト・ショコラ

バルケット・オ・マロン

マロン

モカ

エリソン

フリーズ

コンフィ

テュイル・オ・ザマード

テュイル・ダンテル

ガレット・ブルトンヌ

スイガレット

パレ・オ・レザン

バトン・マレシヨ

ロシェ・オ・ヌワ・ド・ココ

マカロン・ド・ナンスイ

マカロン・ムウ

第11章 糖菓

糖菓について

*マジパン

【基本の生地】 パート・ダイヤモンド・クリュ

【基本の生地】 パート・ダイヤモンド・フォンダント

プティ・フル・オ・ザマーンド

パート・ド・フリユイ

ギモーヴ

ヌガ・ド・モンテリマール

ヌガ・ド・プロヴァランス

カラメル・ムウ

ボンボン・ア・ラ・リクール

ブラリンヌ

第12章 チョコレート

チョコレートについて

*チョコレートの製造工程

*チョコレート製品

*調温 タンペラージュ

*タブラージュ法の手順

ブシェ・オ・ショコラ

マンディヤン

ピエモンテ

トリュフ

オラージュ

グリヨット・オ・キルシュ

フランブワズィンヌ

アマンド・オ・ショコラ

ロシェ・ダイヤモンド

テュッティ・フルッティ

第13章 フランス菓子の周辺知識

菓子の演出 ラッピング

四角い箱（直方体）を包む

リボンの結び方

色の違うリボンで変化をつける

丸い箱（円筒形）を包む

三角形の箱を包む

六角形の箱を包む

コーヒーについて

コーヒーに3原種

- コーヒーの産地
- コーヒー豆の選別
- コーヒー豆の焙煎
- コーヒー豆のグラインド
- コーヒーの抽出
- 紅茶について
 - 紅茶の等級
 - 紅茶の種類
 - 紅茶の産地
 - 紅茶の抽出
- * コーヒー豆と紅茶の茶葉の保存法

- 製菓用語集
- フランスの祝祭日、行事
- 菓子名索引
- 基本技法索引
- 総索引