

【河田勝彦 菓子のメモワール プティ・フルとコンフィズリー】目次

なぜプティ・フルなのか
なぜコンフィズリーなのか

つくる前に
プティ・フルの味の濃さ
型は焼き込んで使う
果糖のおもしろさ

1 プティ・フル・グラッセ

パータ・ベリション

パータ・ベリション
レザン
モンモランシー
ノワイヨ
ブラリネ・ショコラ
ガナッシュ

パータ・シュー

パータ・シュー
ブラン
ロゼ
ブラリーヌ
カロリーヌ・カフェ
カロリーヌ・ショコラ
サランボ

パート・シュクレ・オ・ザマンド

パート・シュクレ・オ・ザマンド
フォンサージュ [敷き込み]
バルケット・オ・マロン
バルケット・オ・フリユイ
バルケット・オ・フリユイ・ルージュ

タルトレット・ココノーチェ

タルトレット・シトロン

フル・ア・ラ・ケッス

フル・ア・ラ・ケッスの生地

フォンダンのかけ方

スリーズ

ピスタチオ

アナナス

オレンジュ

コケット・ショコラ

コケット・ショコラ

アプリコット

ピスタチオ

モカ

フランボワーズ

ヌガティーヌ

ヌガティーヌ

シトロン

オレンジュ

フリユイ・デギゼ

飴をかける マジパン細工の場合

フレッシュフルーツもこの飴をかけて仕上げる

飴の端をのばす手法 マロン（ P69 ）の場合

[マスパンで成形するもの]

アーモンド

スリーズ

ブリュノー

アナナス

ノワゼット

ノワ（クルミ）

[パート・ド・マロンで成形するもの]

マロン

[フレッシュフルーツを使う]

酒でマリネするもの 味が淡いもの
マスカット、巨峰など 軸が短いもの
スリーズ、ホオズキなど 軸が長いもの
ミカン、オレンジ 軸や皮がないもの
オレンジ 色をつけた餡を半分だけかける場合

フォンダン・デギゼ

フォンダンをかける
フォンダンを色づける
フォンダンを半分かける
スリーズA 白いフォンダン
スリーズB ピンクのフォンダン
マスカット 黄緑色のフォンダン
イチゴ、ホオズキ フォンダンを半分だけかける

2 プティ・フル・ドゥミ・セック

パータ・ベーニエ

パータ・ベーニエ
レザン
スリーズ
オランジュ
クルミ

フル・ポッシュ

フル・ポッシュの生地
アラビアゴムの上げけ つや出しと保形性
アーモンド
オランジュ
ロザス
エスカルゴ

アナナス
ポワール
クロワッサン・ピニョン

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール生地
ポワール
アナナス

フィナンシェ

フィナンシェ

エヴォラス

パータ・エヴォラス
エヴォラス

コケット

コケット

マカロン・パリジャン

クレーム・ブランシュ
マカロン・バニーユ
マカロン・シトロン
マカロン・フランボワーズ
マカロン・ピスターシュ
マカロン・ショコラ

マカロン・オランダ

マカロン・オランダ

3 プティ・フル・セック

パート・フィユテ

パート・フィユテ
サクリスタン

パピヨン
アルレット
ジェジュイット

パート・シュクレ・オ・ザマンド

ディスク・グロゼイユ
カレ・ヴィエノワ
ガナッシュ・ショコラ

サブレ

サブレ・パリジャン
サブレ・ナンテ（ナンテ）
サブレ・ノルマン

バレ

バレ・オ・シトロン
アナミテ
バレ・ド・ダム・オ・レザン

チュイル

チュイル・オランジュ
チュイル・アマンド
チュイル・ココ

シガレット

シガレット・リュス
ルーロー・ノワゼット
コルネ・ブラリネ

スパイス風味のもの

フィッシュ
グレック・オ・ザマンド
ラング・オ・エピス

メレンゲ生地 1

ムラング・ア・ラ・キュエール フランス・メレンゲを使って
ココ・スイス スイス・メレンゲを使って
トンキノワ イタリアン・メレンゲを使って

メレンゲ生地 2

ドワ・ド・ダム・オ・ジャンドゥージャ
ミロワール
ピアリッツ
デュッシュェス

4 基本のパーツと技法

クリーム

カスタードクリーム 菓子屋の基本のクリーム
カスタードクリームのもどし方
パータ・ボンブ
イタリアン・メレンゲ
クレーム・ダイヤモンド コクがある焼くクリーム
ガナッシュ

フルーツ系

ナパージュ・ヌートル プティ・フル・グラッセ用
アプリコットのジャム
グロゼイユのジュレ
フランボワーズ・ペパン
パイナップルのジャム
アプリコットのミ・コンフィチュール
フランボワーズのミ・コンフィチュール

基本材料&ナッツ系

フォンダン
 フォンダンのもどし方
ボーム 20° のシロップ
ボーム 30° のシロップ

タンブータン	
タンブータン・ノワゼット	
パート・ダイヤモンド・クリュ	
アーモンドの皮のむき方	
マスパン・コンフィズリー	生地の副材料用
マスパン・パティスリー	飾り用
ジャンドゥージャ	
プラリネ・クレール	軽めのプラリネ
プラリネ・フォンセ	重めのプラリネ

5 コンフィズリー

シュゼット

飴をつくるための準備

ブルーベリー

シトロン

オレンジ

マンゴー

イチゴ

ミント

バアルバ・ババ

ミント

イチゴ

オレンジ

シトロン

ベルランゴ

アプリコット

イチジク

フランボワーズ

イチゴ

ハチミツ

ベルガモット風味 引かないでつくる飴

メリメロ

メリメロ

ブラリネ・フィユテ

ブラリネ・フィユテ

ベルガモット・ド・ナンシー

ベルガモット・ド・ナンシー

パスティーユ・ドルジュ

シトロン

イチゴ

パスティーユ・フォンダン

ミント

イチゴ

キャラメル

キャラメル・カラモランジュ

キャラメル・モカ

シャリトワー

シャリトワー

ロレイエ

ピスタチオ ピスタチオ + イチゴ

キルシュ キュルシュ + カシス

シトロン レモン + キウイ

フランボワーズ フランボワーズ + パッションフルーツ

ショコラ ショコラ + ココナッツ

ル・ネギユス

ピスタチオ

シトロン

フランボワーズ

キルシュ

ショコラ

フォンダン

イチゴのフォンダン
フォンダン・カフェ

ギモウヴ

イチゴ
ポーワル
カシス
パッションフルーツ
青リンゴ

ヌガー・モンテリマール

ヌガー・モンテリマール

パート・ド・フリユイ

アプリコット
ココナッツ
イチゴ

フリユイ・コンフィ

コンフィの仕上げ
オレンジ
オレンジの皮のコンフィ
パイナップル
ショウガ、オレンジの輪切り、パイナップルの輪切り

コンフィチュール

青トマトのジャム
マルメロのジュレ

