

【小嶋ルミの 決定版 ケーキ・レッスン】目次

はじめに

ケーキ・レッスンへようこそ！

レッスンの前に

レッスン1 混ぜる、泡立てる、はらうの基礎

レッスン2 泡立てた生地に粉を混ぜる

プリン

クレメ・ダンジュ

フィナンシェ

マフィン

マフィンのバリエーション

りんご、豆いろいろ、バナナ×パイ

いちご×ホワイトチョコ

パウンドケーキ

パウンドケーキのバリエーション

スパイス・オレンジ、抹茶

シフォンケーキ

シフォンケーキのバリエーション

バナナ、春菊+ゴマ、ジンジャー+チョコレート

フルーツのタルト

フルーツのタルトのバリエーション

マンゴー、ルバーブ、フルーベリー

チーズケーキ

バイクドチーズケーキ
スフレチーズケーキ

チョコレートケーキ

フォンダン・オ・カシス
蒸し焼きガトーショコラ
ウォーターチョコレートケーキ

シュークリーム

モンブラン

いちごのショートケーキ

ロールケーキ

ロールケーキのバリエーション
フルーツロール、チョコロール

ケーキ・サレ

チーズ入り生地のバリエーション
サーモンとクリームチーズ、キノコとアサツキ、ほうれん草とクルミ
ヤマイモ入りの生地

野菜のタルト

タマネギのタルト
トマトとパプリカのタルト

副材料をつくる
器具と材料について