

## 【ドイツ菓子大全】目次

はじめに

生地を味わう菓子

素材について

### 1 基本のマッセ、タイクそしてクレメ

ザントマッセ

ヴィーナーマッセ

ヴィーナーマッセ ショコラーデ

アイシュネー、ベゼーマッセ

ミュルベタイク

ヘーフェタイク

ブレッタータイク

シュトロイゼル

ブルーゼル

バニレクレメ

ブッタークレメ

ザーネ、シュラークザーネ

### 2 生地の芸術、バウムクーヘン

バウムクーヘンとは

・バウムクーヘンマッセ

・バウムクーヘンの製造法

基本のバウムクーヘン

バウムクーヘン ザルトツヴェーデル

バウムクーヘン ドレスデン

バウムクーヘン コットブス

バウムクーヘン マイスター安藤オリジナル

バウムクーヘン ショコラーデ

バウムクーヘン シュピッツ

アップフェル バウムクーヘン

バウムクーヘン リンデ

とげつきバウムクーヘンリングトルテ

コラム ドイツ菓子とは何か①

交易都市ハノーファーに根づいたチョコレートと菓子の文化  
～ホレンディシエ・カカオシュトゥーベ～  
バウムクーヘン／ザントクーヘン

### 3 素朴な生地の半生菓子

ザントクーヘン

マルガレーテンクーヘン

マーモアクーヘン

ケーニヒスクーヘン

キルシュクーヘン

モントルテ

アプリコーゼンクーヘン

モーンクーヘン

コラム ドイツ菓子とは何か②

小さな田舎町ミヒェルシュタット ドイツ菓子のおいしさは自然の恵みから  
～カフェ・ジーフェルト～ アプフェルクーヘン

### 4 発酵生地の菓子

ブッタークーヘン

シュトロイゼルクーヘン

ビーネンシュティツヒ

ドレスナー アイアーシェッケ

キルシュケーゼクーヘン

アプフェルクーヘン

ツヴェチュケンクーヘン

ブッターシュトレン

ヌスシュトレン

モーンシュトレン

マジパンシュトレン

ベルリーナー プファンクーヘン  
ヌスボーイゲル  
フリュヒテブロート

## 5 生地と素材の調和 トルテとシュニッテン

シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ  
ドイツ風トルテの技法  
ケーゼクーヘン  
フランクフルタークラッツ  
スパニッシュアーバナレトルテ  
リンツアートルテ  
エルトベアザーネトルテ  
エルトベアトルテ  
オブストトルテ  
ヒンベアトルテ  
ケーゼザーネトルテ  
トリュッフエルトルテ  
ドイツ風ザッハトルテ  
アイアーリキュアトルテ  
プリンツレゲンテントルテ  
マジパンザーネトルテ  
ヌスクレメトルテ  
ホレンダー キルシュトルテ  
フロッケンザーネトルテ  
ヘレントルテ  
ヨハニスベアベゼートルテ  
ビンベアザーネのベゼートルテ  
フルストピュックラー ザーネトルテ  
ハイデルベア ザーネシュニッテ  
ショコラーデン ザーネシュニッテ  
クワルク ザーネシュニッテ

コラム ドイツ菓子とは何か③

ドイツ有数の保養地バーデン＝バーデン 現代ヨーロッパの洗練とドイツらしさ

～カフェ・ケーニッヒ～

シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ／スパニシャーバニレトルテ

## 6 個性的な生地の伝統菓子

レーリュッケン

モーレンコプフ

ムッツェンマンデル

シュプリッツクーヘン

スペクラチウス

コラム ドイツ菓子とは何か④

中世から続く伝統 蜂蜜とスパイスが菓子のはじまり

～カフェ・ジーフェルト～

エリーゼンレープクーヘン／ドミノシュタイン／バーゼラー レッカリイ

## 7 多彩な生地の小さな菓子

シュプリッツゲベック バニラ

シュプリッツゲベック マンデル

シュプリッツゲベック ハーゼルヌス

シュプリッツゲベック ショコラーデ

シュピッツブーベン

ブレッツェル

シュヴァルツヴァイス

オクセンアウゲン

バニラキプフェル

ツィムトシュテルネ

ハイデザント

ショコマクローンリ

フロレンティーナ

ボベス

ヒッペンマッセ マンデル

ヒッペンマッセ カカオ

ドウシェ

オランジェンホルンヒェン  
シュバイネオーレン

あとがき

日本におけるドイツ菓子  
株式会社ユーハイム 代表取締役社長 河本武