

【シンプルでも素材らしく】目次

フルーツ、フルーツ、フルーツ

カクテル

フレゼット

コンポート

桃のコンポート

マリネ

イチジクのマリネ、シャンティイ添え

パイナップルとライムのマリネ

マンゴーとバジルのマリネ、フロマージュ・ブラン添え

イチゴとミントのマリネ、アイスクリーム添え

シロップ煮

冷凍カシスのシロップ煮

キンカンのシロップ煮、アイスクリーム添え

ジャム

ニンジンとカルダモンのジャム

パイナップルとブラックペッパーのジャム

リンゴとジンジャーのジャム

リンゴの皮のチップ

ソテー

リンゴとナッツのキャラメリゼ

イチゴのバルサミコ酢ソース、アイスクリーム添え

クリーム状のお菓子とジュレ

グレープフルーツの果肉入り飲むジュレ

ブルーベリーと巨峰のムース

バナナとチョコレートのジンジャー風味ムース

キルシュのスフレグラッセ

プラムのパルフェグラッセ

[コラムと楽しみ方]

ケーキとカクテルは近い

砂糖とレモンの搾り汁、あるいは、砂糖と酒で素材より素材らしく

フルーツは香りと酸味のあるものを選ぶ

シロップの楽しみ方

ジャムづくりの発想

ジャムの活用法

「酸」のおいしさと料理人の自由な発想

フランス人は食材をムダにしない

パンでお菓子をつくる、生地を食べる

パンでつくる

フルーティなパン・ペルデュ（フレンチトースト）

カシス風味／オレンジ風味

香りラスク、香りバターとラスク

シトロン／パン・デピス／ローズマリー

生地を食べる

焼き方で食感が変わるダッコワーズ3種

ココナッツのダッコワーズ

イチゴのダッコワーズ

ダッコワーズ・カフェ

ダッコワーズにバタークリームをはさんで

ダッコワーズ・ココアブリコ

ダッコワーズ・フレーズ

チュイル2種

ココナッツのチュイル

アーモンドとスパイスのチュイル

タルト

パート・シュクレ —— フードプロセッサーで混ぜるだけ
アプリコットのタルト、ローズマリー風味
パイナップルのマリネ入りタルトレット
マロンのクラフティ、パン・デピス風味

ケーキほか

基本のケーキのつくり方 —— フードプロセッサーで混ぜるだけ
フランボワーズのケーキ
オレンジのケーキ
ミントのケーキ
モンブラン・マ・ファソン
ディプロマット（パンプディング）
ラムレーズン入りのコーヒーのフラン
クレーム・ブリュレ・オランジュ
黒コショウ入りクロタン・ココ

【コラムと楽しみ方】

ラスクといっしょに
いつものパンが楽しいお菓子に
チュイルは2度焼きして芯まで火を入れる
タルトのおいしさは粉の旨み
おいしさは進化する

つくる前に