

【パティスリー エーグルドゥース 味の美学】目次

はじめに

菓子作りを支える器具

第1章 ベーシックな菓子

シュー・ア・ラ・クレーム

カスレット

クレーム・キャラメル

クレーム・ドルジュ

クレーム・ショコラ

シャンティイ・フレーズ

ミゼラブル

シャンティイ・フロマージュ

タルト・オ・フレーズ

テリーヌ・オ・ポム

トルシュ・オ・マロン

ロワ・ド・マロン

ミルフィユ

ショーソン

雪だるま

フルール・フランボワーズ

クレーム・ド・ココ

ヴェリーヌ・ペッシュ・メルバ

第2章 スペシャルティの菓子

エクレール・オ・ティラミス

ルーロー・ア・ラ・ノワ・ド・ココ

ノワゼットィーヌ

イヴオワリンヌ

カフェ・ノワゼット

タルト・オ・ポワール・マロン

カライブ

ココ・フレーズ

シャルロット・フレーズ

ターンドル

フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ

カフェ・アニス

ピコン・アメール

サヴァラン・オ・ヴァン・ルージュ

ヴェリーヌ・オ・ショコラ・オランジュ

第3章 アントルメ

ガレット・デ・ロワ・オ・ショコラ

バヴァロワーズ・オ・ゾランジュ

ルビー

クール・フランボワーズ

基本のパーツ

チョコレートのこと

フランス菓子 味のはなし

「絶対味覚」／脱・ルセット重視

臨機応変の味作り

味の軽さと重さを計算する／“香り”というおいしさ

本物とイメージの味

見た目と味

本から学ぶ味作り

「パティシエは裏方」

楽しみ方も味のうち

チーム力

さくいん

用語解説