

【プティフル】目次

はじめに
作り始める前に
プティフルとは
プティフル図鑑

PUISSANCE

ピュイサンス 井上佳哉

ガレット
コルネ
ブッシュオン
パルミエ
ココ／サブレ・ショコラ
ドワ
ディスク
パート・ダ・マンド・キュイ
 ピスターシュ
 アナナス
 ピニオン／オランジュ
 スリーズ／ノワ

Atelier UKAI

アトリエうかい 鈴木滋夫

花型のウィーン風クッキー、木苺のシャムサンド
砂のようにほどけるメープルクッキー
塩味あるチーズクッキー
スペード型のチョコレートクッキー、パッションジャム
貝殻型の紅茶クッキー、レモンジャム添え
皮付きアーモンド入りのクッキー／ヘーゼルナッツと生姜のメレンゲ
青りんごとミントのメレンゲ／イチゴのメレンゲ

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4階

ゴマのキャラメルがけクッキー
シナモンクッキー、赤い実のジャムがけ
ココナッツ味のねじりパイ

SUSUCRE

シュシュクル 下永恵美

ぎゅっクッキー (バニラ)
ぎゅっクッキー (ショコラ/メープルシュガー)
いもこ
どんぐり
はりねずみ/うさここ
いちごちゃん
くるくるスウィート
くるくるミルク/ホワイト/抹茶/くるくる
おとなくるくる/くるくるいちご/ぶどう

AU BON VIEUX TEMPS

オーボンヴェータン 河田勝彦

イワイヨ
バルケット・オ・マロン
タルトレット・ココ/タルトレット・フランボワーズ
プティ・シュー・ローズ
グリオッティエヌ
カシス
パタート
デリス・ピスターシュ

OCTOBRE

オクトーブル 神田智興

シュー・パリジェンヌ

サントノーレ
スウリー
スワン
エクレア
タルト・シトロン
タルト・ミルティーユ
モンブラン
チーズケーキ
ノワ・エ・オランジュ

Noliette

ノリエット 永井紀之

シューケット・サレ
サブレ・キュリー
ルヴァン・クルヴェット／グルグル
アマンド・バジリック／パブリカ・ノワゼット
菓子店ならではのプティフル・サレ
ニョッキ・ゴルゴンゾーラ
エポンジュ・ピスターシュ
エポンジュ・ノワゼット／エポンジュ・ショコラ
バトン・カフェ
バトン・フランボワーズ
タルトレット・フランボワーズ
エスカルゴ／コルネ／ディスク・プラリネ／ディスク・フランボワーズ

BLONDIR

ブロンディール 藤原和彦

キャラメル

フィグ・エ・ヴァン・ルージュ
ショコラ／ピスターシュ
アマンド／ノワ・ド・ココ
フランボワーズ／タタン

ブール・サレ
ヌガー・フレーズ
ブガー・モンテリマール／ヌガー・ショコラ
ギモーブ・パッション
ギモーブ・フランボワーズ
ギモーブ・ミエル・エ・バニージュ
アマンド・ベルクール・ド・リヨン
カリソン・デクス

Dessert le Comptoir

デザート ル コントワール 吉崎大助

春のプティフール

ガトー・ピスタージュ／ギモーブ・桜
ショコラ・グリオット
タルト・シトロン

夏のプティフール

パッション・オランジュ
パート・ド・フリュイ・マンゲー・エ・アプリコ
ココ・フランボワーズ／シガレット・ショコラ

秋のプティフール

ポティロン
パリ＝ブレスト
ガトー・キャラメル・マロン
ディアマン・ポワブル・ノワール・アマンド

冬のプティフール

マカロン・フルム・ダンペール
モワルー・ショコラ／ブール・ド・ネージュ・カルネ
エクレール・カシス

プティフールの詰め合わせ

8人のプティフール

井上佳哉 ピュイサンス

鈴木滋夫 アトリエうかい
下永恵美 シュシュクル
河田勝彦 オーボンヴェータン
神田智興 オクトーブル
永井紀之 ノリエット
藤原粕彦 ブロンディール
吉崎大助 デセール ル コンドワール