

【金子美明の菓子 パリセヴェイユ】

目次

はじめに

作り始める前に

プティガトーとアントルメ

1. ルノートルとの出会い

バガテル

シュクセ・ヌガー・アブリコ

パラディ

サヴァラン・ヴァン・ルージュ

2. パリへの憧れ

シュープレーム

ムッシュ・アルノー

フォレ＝ノワール

テアートル

ジヴェルニー

ポンパドール

タルト・ショコラ・プラリネ・ノワゼット

アン・ディマンシュ・ア・パリ

3. “ベル・エポック” のパリで

タルト・プランタニエール

アルルカン

ヴァシュラン・エキゾティック

ボワ・ルージュ

キューバ

タルト・ペッシュ・カシス

タルト・オ・フィグ

マロン・パッション

4. 削ぎ落としたデザインの美しさ

ガトー・ヴァニュー

マカロン・プロヴァンサル

ショコラ・カフェ・トンカ

エクレール・ブルトン

バックラス

カプチーノ

5. 日常の中の上質

ポネ

ビュッシュ・バロック

ガレット・デ・ロワ

リンゴとアプリコットのガレット・デ・ロワ

6. 普遍性を追い求めて

サン＝トノーレ・デテ

エクレール・フォレ＝ノワール

エクレール・モン＝ブラン

タルト・ポム・ユズ

エクレール・プランタニエ

タンタシオン・フレーズ

ミロワール・ペッシュ・ヴェルヴェーヌ

デザート

7. レストランの悦び

カリフラワー／ココナッツ／オレンジ

自家製干しぶどう

人参／オレンジ／生姜

トマト／イチゴ／赤パプリカ

よもぎ／レモン

いちじく／ハイビスカス

りんご／栗／ヘーゼルナッツ

米／レモン／ゆり根

じゃがいも／バナナ／ラム酒

ビール／ヘーゼルナッツオイル／ガヴォット

サクラのチップの香り／ビール

パン・ペルデュ

あんず／ラヴェンダー／レモン

桃／水

アボカド／あんず

ピッツァ・オ・ポム

基本のパーツと動作

クリーム、メレンゲ、シロップ

チョコレート

ナッツ類

ナパージュ

グラサージュ、フロッカージュ

フルーツ、飾り用パーツ

基本の動作

細かい仕事を積み重ねる

パリセヴェイユの日常

チーム・パリセヴェイユ

私に創作する楽しさを教えてくれた人たちへ