

【ホテルのお菓子とデザート 復刻版】

目次

パーク ハイアット東京で
ペストリーキッチンの1日

ベーシック

つくりはじめる前に——材料・器具など
基本の生地・クリーム

第I章 Boutique ペストリーブティックの一年間

ペストリーブティック ショーケース

チーズケーキ

デリス ショコラ

ルラシオン

栗のシュークリーム

マンゴプリン

レミントン

ダークチェリーサヴァラン

ココナッツムース

フロマーージュブラン

レモンリコッタ

マスカルポーネ ブルーベリー

フルーツタルト

ロート グリュツェ

ソテルヌワインゼリーと大石プラム

桃のパリパリタルト

モントルテ

ペアーシャルロット

栗のクランブルタルト

マカロンモンブラン

カスターニャ

焼きリンゴのタルト

クリスマス・ディライツ

カラメルアップルクグロフ

パネトーネ
シュトーレン
ホーニツヒクーヘン
マカダミアナッツスター
ヘーゼルナッツ チョコレートタルト
アルデーシュ
カラメルショコラ
キャスノウ
聖バレンタインデー
ストロベリーアーモンドケーキ
カーディナル
ストロベリームース
ブラウニー
バナナブレッド
ベーカリー
ブルーベリーブリオッシュ
栗のデニッシュ
デニッシュ イタリアーノ
ブルーベリーマフィン
モーndeニッシュ
シナモンデニッシュ
オリーブブレッド
グリッシーニ
フェタのキッシュ
キッシュ ロレーヌ
ラッピング

第II章 Restaurant レストランのデザート

五香粉のアイスクリームとダークチェリーコンポート
ハーブティーゼリー
紅茶のゼリー
胡麻のブランマンジェ
杏仁プリン
パンナコッタ
お米のババロワ
フロマージュ・ブランのアイスクリームと桃のコンポート ソーテルヌゼリー添え

アニス風味の苺のスープとバナナパルフェ・アイスクリーム
トフィー・クレームブリュレと無花果のコンポート
グレープフルーツのシャーベット カンパリ添え
トマトのシャーベット 黒コショウ添え
パイナップルのシャーベット ピニャコラーダ風味
プラムのシャーベットにシャンパンを注いで
チョコレートプレート
(チョコレートタルト ミルクチョコレートプリン ホワイトチョコレートアイスクリーム)
ヌガーパルフェ・アイスクリームと赤い果実
無花果のタルトとアーモンドアイスクリーム
アップル アップル アップル
(アップル カルヴァドススムース タルトタタン リンゴのシャーベット)
栗のミルフィーユ クロテッドクリームととろけるチョコレートクリーム
ゴルゴンゾーラチーズタルトと赤ピーマンのシャーベット
シトラスプレート
(柚子のシブストタルト オレンジ クロワッサンプディング ライムシャーベット)
温かい栗のプディングと胡桃入りカラメルソース

第三章 Banquet バンケットで魅せるために

ある日のパーティ
チョコレートの芳香に満ちるステーション
リボン
バラの花
牡鹿
木の葉
グラサージュ・ショコラの皿
チョコレート・ピストレの皿
プティ・フルの台座
アントルメの台座
飴のシルエットに高級感漂うステーション
ヘーゼルナッツ・タワー
カップ
3種のプレート
メッシュのプレート
シュクル・フィレ
パイドーム

フルーツ模様のディスプレイ

ベリーステーション

シトラスステーション

チョコレートステーション

プティ・フルステーション

ランチデザートビュッフェ

デザートテーブル

ウエディングケーキ

インデックス