

【「イデミ スギノ」進化する菓子】

目次

序文

つくる前に

コラム（杉野英実の菓子づくり）

あたり前のことをルーティンにする

季節感はお菓子でつくる —「イデミ スギノ」のショーケースの考え方

ふつうでは合せない素材も使ってみる —その発想の仕方

サンマルク系のお菓子は新しいジャンル

バタークリームをもっと軽く、もっとおいしく

つくって感じて思い浮かぶ —日々感じることでお菓子をおいしくする

マカロンはプティ・ガトーがおいしい

ジュレのこと

修業先のスペシャリテと自分のお菓子 —イチから自分でつくったお菓子なんてない

酒でお菓子の持ち味と素材の香りを引き出す

酸味の魔術 —素材感を浮き立たせる

修業時代のお菓子をふいに思い出して……

クリスマスケーキで飛躍する

生地に果汁を入れてみたいと思った

同じ生地でも厚さ、形状が変わると味が違ってくる —焼き菓子のバリエーション

おいしさの連鎖

ショコラもケーキのように

自分を表現すること

1 基本技術

基本の生地

ビスキュイ・ダイヤモンド

ビスキュイ・ダイヤモンド、ジャムつき

ハーブ入りビスキュイ

ピュレ入りビスキュイ

ビスキュイ・ショコラ

パート・シュクレ

パート・フィユテ

型への敷き込み タルトリング／底がある小さな型／小さな角型

マカロンをつくる前に

パータ・マカロン

パータ・マカロン・カフェ

ミント入りパータ・マカロン

パータ・ダコワーズ・ノワゼット

パータ・ダコワーズ・ココ

パータ・ケーキ

基本のクリーム

ヴァニラの処理 ヴァニラシュガーのつくり方

クレーム・パティシエール

クレーム・ダイヤモンド

クレーム・フランジパーヌ

アングレーズソース

バタークリーム

ピュレ入りバタークリーム

ピュレを使ったアングレーズソースのバタークリーム

ガナッシュ

お菓子のパーツ

ナッツ

クラ克蘭・ダイヤモンド

クラ克蘭・フランボワーズ

ヘーゼルナッツのヌガティーヌ

アーモンドスライスのキャラメリゼ

プラリネ・キャフェ

フルーツ

[フルーツのソテー]

リンゴのソテー —水分が多い素材の場合

バナナのソテー —水分が少ない素材の場合

オレンジの皮のコンフィ

グレープフルーツの皮のコンフィ

冷凍カシスのシロップ煮

ルバーブのコンポート

キンカンのコンポート

ジュレ センターをつくる

ジャム（お菓子用） —カシス、グロゼイユ、ペッシュヴィーニュ、フランボワーズ・ペパン

リンゴの乾燥焼き

リンゴの皮のチップ

ライムピールのシロップ煮

ドライイチジクの赤ワイン煮

洋ナシのコンポート

パート・ド・フリユイ（飾り用） —カシス、グロゼイユ、パッションフルーツ

チョコレート

グラッサージュ・ショコラ

ブラック・ショコラ（チョコレート飾り） シート状／羽根状／渦巻き状／楕円形

基本のムース

ムースをつくる前に

ピューレのムース

ピューレを使ったアングレーズソースのムース

ムース・ショコラ

2 折々の生菓子

ムース

マンゴー・キャシス

バナッチオ

モンテリマー

リビエラ

ニュイ・ド・シン

クラレット

ジェオメトリー

クープ・ド・ソレイユ

ガメロン

アブリコ・ロマラン

オンフルール

アグレアールブル

ジャドー

アラビック

サンマルクバリエーション

ベ・キャライブ

エレヌ

バタークリームのカーク

フランボワジェ

アメジスト

トロピック

ミセス・チヒロ

アグリユーム

マジスティック

カサミラ

タルトレット

タルトレット・キャラメル

タルトレット・キャラメル・パッション

カプチーノ

リュバークのタルトレット

プロヴァンサル

アナナス・アワイ

マカロン

グリオット・オランジュ

アイリッシュ・スピリット

カフェ・キャラメル

ポワール・マロン

クール・ド・マカロン・ショコラ

キャシス・ヴァイオレット

修業先のスペシャリテほか

グリゾール

オートンヌ

マラクジャ

アンブル・ノワ

タンブラン
アンフェール・デザンジュ
プランセス・ルージュ
タルトレット・オランジュ
ムラング・グロゼイユ

3 アントルメ

パヴァーヌ
ネオ
ロアジス
レーヴル
フィグフィグ
ヴァイオレット
ミカリブソ
プレジール
エモーション
イリエウス

4 焼き菓子とタルト

焼き菓子

[フィナンシェ]
フィナンシェ・ミエル
フィナンシェ・ショコラ
フィナンシェ・キャフェ
フィナンシェ・ピスターシュ

[ダコワーズ生地]
プログレ

[2層の生地]
ノワゼッティン
プランタニエール
エピスリー

[ケーキ生地]
ヴィーニュ

ミモザ

オランジェット

トロピック

キャラメル・アブリコ

カフェ・マロン

キャラメル・フィグ

デュオ

[ブリオッシュ生地]

トロペジェンヌ

プラジュニース

マドレーヌ・アルデショワ

ショコラ・プリュンヌ

ソシソンリース

タルト

リンゴのガレット

タルト・スリーズ

タルト・マロン

イチジクのタルト

タルト・ミルティーユ

キンカンのタルト

5 ジャムとショコラ

ジャム

フレゼット

フヌイユのお花風味の桃とピンクグレープフルーツのジャム

キャラメル・カフェ

レモングラス風味の黄金桃のジャム

洋梨とイチジクとキャシスのジャム

イチジクとグロゼイユのジャム

ドライプルーンの赤ワイン煮

小夏のジャム

サマークリスタル

ショコラ

[ガナッシュ・スペシャル]

ガナッシュ・キャラメル

ガナッシュ・フランボワーズ

ガナッシュ・テ・ロテュース

[ボンボン・ショコラ]

テンパリングノ型の準備

チョコレートで型どりし、蓋をする

イリエウス

ジャンドウージャ

キャシス