

【パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの現代に甦るフランス古典菓子】

目次

はじめに

研究に欠かせないフランス菓子の古典

つくりはじめる前に

[Column]

菓子づくりへの思い

愛用している製菓道具

パティシエとしての道のり

影響と刺激を与えてくれた人々

「パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ」の店づくり

I フジウで進化した古典菓子

ソーシソン・オ・パン・ヴリュ

ビスキュイ・ショコラ

キャレ・ピスターシュ

ガトー・メキシカン

フィナンシェール

ガトー・サンドリオン

ガトー・ラカム

プラムケーキ

リンツァートルテ

フランボワゼット

ブッセ

ショソン・オ・ポンム

ジェズイット

エクレール

サントノーレ

シラノ

トロン・ダルブル

Ⅱ フジウの定番菓子

シトロン

パレ

ニソワ

キャレ・アルザシアン

ブレッツェル

キャレ・アルザシアン

ブレッツェル

ショソン・ナポリタン

ふらんすせんべい

アルカザール

フリユイ・オ・ザマンド

ザ・ショコラ

ガトー・バスク

ザッハトルテ

フジウ

シャルロット・ポワール

サンマルク

ヴェルサイユ

グラスの風

Ⅲ フジウのコンフィズリー

キャラメル

エンガディナー

ラヴィオリ

パート・ダイヤモンド・フリユイ／フリユイ・デギゼ

クーサン

キャリソン

ボンボン・フィユテ

フォンダン・キャンディ

ボンボン・ペクチン

ビジュ

ボンボン・クリスタル

ボンボン・ヴィシー

パスティーユ・ロッシェ

ヌガー・ブラン

ヌガー・コリアンダー
ムラング
セ・ボン!
タガダ
シノワ・ノワ