

【プチガトー・レシピ】

目次

CHAPTER 1 有名店・実力シェフのスタイル

- プラリネ・パンブルムース [アテスウェイ]
- タンタシオン・フレーズ [パリセヴェイユ]
- シャルトリューズ [パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース]
- コート・ディボワール [パティスリー・サダハル・アオキ・パリ]
- ビジュ・ルージュ [オーボンヴェータン]
- トロピッシュ [リリエンベルグ]
- 紅玉リンゴとスパイスティーのタルト [菓子工房 オークウッド]
- アルデショワ [ラ・ヴィエイユ・フランス]
- ディアボロ・マロン [アン・プチ・パケ]
- サヴール・タナン [メゾン・ド・プティ・フル]

CHAPTER 2 注目世代のしなやかなアイデア

- ジョア・ド・ペッシュ [パティスリー ジュンウジタ]
- ヌメロ キャメル [パティスリー ユウ ササゲ]
- モンテリマール・フランボワーズ [パティスリー パクタージュ]
- アジュール [リベルターブル]
- オリエン [パティスリー ルシエルシェ]
- タルトシトロン・ピスターシュ [アシッドラシーヌ]
- プロフーモ [エム-ブティック 大阪マリオット都ホテル]
- オペラ・コスタリカ [パティスリー・ヴィヴィエンヌ]
- マダム・アングランパ [アングランパ]
- ル・プレジール [パティスリー ビガロー]
- フロマージュ・アス [シンフラ]
- エクレール キャラボンム [ルラシオン]
- タルト・マンゴー [グラン・ヴァニーユ]
- カシス オランジュ [パティスリー ラクロワ]
- コンフレール [リョウラ]

シェフの個性が光る、オリジナル菓子

CHAPTER 3 華麗なるチョコレートテクニック

アラビカ [アステリスク]

シリアス [パティスリー エチエンヌ]

ロワイヤル [パティスリー ショコラトリー シャンドワザー]

フォレ・ノワール [レタンプリュス]

タルト キャラメル [オクトーブル]

エベーヌ [パティスリー トレカルム]

ノワゼット・カフェ [パティスリー レザネフォール]

カラメリア [パティスリー & カフェ デリーモ]

ポミエル [パティスリー アクイユ]

ピエモン [パティスリー ア・テール]

定番素材、チョコレートの生かし方

補足レシピ

掲載店&シェフ紹介