

【菓子工房ルスルスが教える くわしくて ていねいな お菓子の本】

はじめに

お菓子づくりの4つのポイント

道具の使い方と作業のコツ

ゴムベラ

絞り袋

ハンドミキサー

カード

目次

1 プリン

プリン

クレーム・ブリュレ

2 クッキー

アルル

ラング・ド・シャ

スノーボール

ウズマキクッキー

マーブルクッキー

ちどり

3 パウンドケーキ

ゴマと黒糖のパウンドケーキ

ラムレーズンのパウンドケーキ

4 タルト

タルト・フリュイ

ぶどうのタルト

ブラウン

柑橘ジャムのスパイスタルト

ナッツのタルト

アメリカンチェリーのクラフティ

5 スポンジ

純生ロールケーキ
フルーツのロールケーキ
ショートケーキ

6 シュークリーム

シュークリーム
パリ・ブレスト

7 チーズケーキ

ベイクドチーズケーキ
スフレチーズケーキ
フロマージュ・クリュ
レアチーズケーキ

8 メレンゲ

焼きショコラ
ダックワーズ
クレーム・ダンジュ
フルーツピュレのムース
ムラング・シャンティイ

9 パイ

ミルフィーユ
ピティヴィエ
パイ生地の作り方
キャラメルパイクッキー

Column 1 パレットナイフ 使い方のコツ

Column 2 重さのちがうものを混ぜるときは、混ぜ戻す

Column 3 ビニールシートのつくり方

Column 4 湯煎のコツ

材料を知る

道具を知る