【フルーツ香る生菓子　定番ケーキの魅力を高めるテクニック】

目次

はじめに

フルーツ香る生菓子

シンプルを極める
《ショートケーキ》
シャンティイ・ア・ラ・マングー
シャンティイ・オ・ミュスカ
ショコラ・バナーヌ
《タルト》
マンゴーのタルト
季節のフルーツのタルト（日向夏のタルト）

みずみずしさと軽やかさ
《ヴェリーヌ》
プランセス
マレジョンヌ
フレシュール
《サバラン》
サバラン・エキゾチック
サバラン・オ・ミュスカ
黒糖のサバラン
サバラン・オ・ヴァン・ルージュ
《チーズケーキ》
シャモニー
バルケット・オ・アナナ

魅惑のシュー菓子
《エクレール》
エクレール・ジョンヌ
エクレール・フレーズ・バルサミコ

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3 階

柿のエクレール
エクレール・ポワール・カシス
《サントノーレ》
サントノーレ・スリーズ・ココ
サントノーレ・ポワール・マロン

冴える食感のコントラスト
《ミルフィーユ》
ミルフィーユ・ミストラル
ミルフィーユ・フィグ・キャラメル
《シブースト》
シブースト・オ・ペッシュ
シブースト・オ・ポム

心に残るオリジナル菓子
《パータ・マカロンを使った菓子》
マタン
マチュリテ
《ムースが主体の菓子》
パッショネモン
《メレンゲの菓子》
パヴロヴァ

伝統菓子へのアプローチ
タルト・シトロン
タルト・タタン
フォレノワール
フレジエ

メニューバリエーション
《ショートケーキ》
シャンティイ・ア・ラ・フレーズ
《タルト》
タルト・オ・フレーズ
金柑のタルト
《ヴェリーヌ》

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3 階

カリヨン
プランタニエール

《サバラン》
サバラン・ボータン
サバラン・ルージュ・エ・ノワール
《エクレール》
エクレール・ジャルディナージュ
エクレール・アンソレイエ
《サントノーレ》
サントノーレ・マタン
サントノーレ・ピスターシュ
《ミルフィーユ》
ミルフィーユ・オ・ショコラ
ミルフィーユ・エスカルゴ
《ムースが主体の菓子》
ベルジュ

基本のパーツ

生地
パータ・ジェノワーズ
チョコレートのジェノワーズ
ジェノワーズ・オ・ザマンド
チョコレートのジェノワーズ・オ・ザマンド
ビスキュイ・ジョコンド
ビスキュイ・オ・ザマンド
パート・フイユテ
パート・シュクレ
パータ・フォンセ
パータ・ババ
パータ・シュー
パータ・マカロン

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3 階

クリーム

クレーム・パティシエール
クレーム・シャンティイ
クレーム・ディプロマット
クレーム・ダマンド
クレーム・フランジパーヌ
クレーム・オ・ブール

コンフィチュール＆マーマレード

コンフィチュール各種
オレンジのマーマレード

コラム

《生菓子のテクニック》

ヴェリーヌ、組立てのヒント
おいしい菓子をつくるために小さなことだけど大切なポイント
エクレール、商品開発のヒント
フルーツ×フルーツ、組合せのヒント
シブースト、味づくりのヒント

《店づくり ほか》

リョウラの職場環境
リョウラのルーツ①
リョウラのルーツ②
リョウラのショーケース
リョウラのボンボン・ショコラ

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3 階