

デコール 菓子の細工と装飾

マジパン、チョコレート、アメ、絞り、その他の技法

フォトギャラリー

チーム（著者紹介）

日本の読者のために

古代から 21 世紀へ（菓子の歴史）

甘い菓子のデザイン

すべてに始まりがある

中世のホワイトゴールド

バロック時代の砂糖工芸

古代オリエント発 装飾の喜び

素晴らしい職業が育まれる

歴史的技術とレシピ

絞りの基礎と応用 34

三角形からつくる絞り袋

絞り用の生地

文字と書体

縁飾りの模様

クラシックなウエディングケーキのデコレーション

絞りの技法で絵を仕上げる

デザートプレートのデコレーション

マジパン

基礎講座

基本の形

胴体をつくる

頭部と顔の表情

フルーツと野菜

マジパンレリーフ

マジパンのコンビネーション

——洗練された味の組み立て

自分でつくるシリコン型

効率よくフィギュアをつくる

花

デザートプレートのデコレーション

チョコレート

基礎講座

チョコレートを型に流す

自分でつくるチョコレートの型

チョコレートのパーツをつくる

チョコレートのパーツを組み立てる

さまざまな筒形のチョコレート

古典的なチョコレートのデコレーション

さまざまな表面の加工

チョコレートの晶洞

花

グラフィックなチョコレートの技法

プラスチックチョコレート

デザートプレートのデコレーション

アメ細工

基礎講座

引きアメ

吹きアメ

流しアメ

気泡入りのアメ

糸状の細いアメ

溶岩のようなアメ

砂糖を使った結晶化

パスティヤージュ

フラワーペースト

デザートプレートのデコレーション

焼いてつくるデコレーション

ヒッペン生地で作る

チュイル

シュー生地で作る

メレンゲで作る

マカロン生地で作る

2 度焼きした生地で作る（ラスク）

スペシャリテ

デザートプレートとアイスクリームのデコレーション

作品制作

チョコレートの作品制作

アメ細工の作品制作

20 年におよぶコンテスト参加経験によるヒント&コツ

哲学的考察

参加前

参加条件と大会の流れ

コンテスト用のデザート

梱包と搬送

キーワードインデックス

動画 Web アドレス