

# かし お菓子はすごい！

パティシエが先生！小学生から使える、子どものためのはじめてのお菓子の本

もくじ

はじめに

この本の使い方／この本の決まりごと

さあ、やってみよう！

おしえてパティシエ！

おしえてくれるパティシエたち

お菓子をつくりはじめるまえに、おぼえておきたいことや道具の使い方

- ①材料のはかり方
- ②包丁のおき方
- ③フライパンや鍋のおき方
- ④たまごの黄身と白身の分け方
- ⑤「粉をふるう」とは
- ⑥「常温にもどす」とは
- ⑦ハンドミキサーを使うときに気をつけること
- ⑧泡立て器やゴムベラを使った混ぜ方
- ⑨オーブンを使うときに気をつけること
- ⑩そのほかの道具

この本で使う、基本の材料

なるほど！豆ちしき

「泡立てる」って、なに？

お菓子がふくらむわけ

チョコレートの不思議

レッツ トライ！

いちごパフェをつくってみよう

クレープを焼こう

ドーナツをデコレーションしてみよう

マフィンをデコレーションしてみよう  
クッキーをデコレーションしてみよう  
カスタードクリームをつくろう  
クリームをかっこよくしぼろう  
クリスマスケーキをつくってみよう

れいぞうこ れいとうこ ひ  
冷蔵庫や冷凍庫で冷やしてつくる

ぶどうゼリー  
オレンジゼリーとミントのゼリー  
ブランマンジェ  
マンゴープリン  
チョコレートプリン  
あん<sup>どうふ</sup>にん豆腐  
グミふうキャンディー  
ティラミス  
レアチーズケーキ  
れんにゅう  
練乳いちごアイスクリーム  
グレープフルーツとミントのグラニテ  
パルフェ  
カッサータ

フライパンやホットプレートや鍋<sup>なべ</sup>でつくる

スフレパンケーキ  
クレープシュゼット  
ミルクレープ  
さつまいもの蒸<sup>む</sup>しパン  
バリエーション  
かぼち<sup>む</sup>ゃの蒸しパン  
ドーナツ  
もっちりドーナツ

オーブンでつくる

プリン  
マロンケーキ  
クラフティ

アップルパイ  
マフィン  
バリエーション  
    ブルーベリーマフィン  
バナナケーキ  
バスクチーズケーキ  
焼きドーナツ  
シフォンケーキ  
かた型ぬきクッキー  
しぼりクッキー  
バリエーション  
    チョコクッキー  
シュークリーム  
フルーツロールケーキ  
いちごのショートケーキ

わふう かし  
**和風のお菓子**

ぎゅうにゅう  
牛乳かんとフルーツ  
わらびもち  
しよくしらたま  
3色白玉ぜんざい  
くちくし  
ひと口串だんご  
    みたらしあん、かぼちゃあん  
いちごだいふく  
バリエーション  
    ぶどうだいふく／みかんだいふく  
どら焼き  
バリエーション  
    きなこクリームあんどら焼き／りんごみつあんどら焼き

**プレゼントにぴったりなチョコレートのお菓子**

ロリポップショコラ  
マンディアン  
ロッシェショコラ  
ブルドネージュ  
ブラウニー

ガトーショコラ