

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^{どうふ}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^{なべ}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^むしパン
バリエーション
かぼち^むゃの蒸しパン
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