

料理を彩る パーツアイデア図鑑

目次

はじめに

チップス・チュイル Chips, Tuile

01 ヨーグルトのチュイル

Yogurt Tuile

02 ヨーグルトのチュイル

Yogurt Tuile

03 網目のチュイル

Mesh-pattern Tuile

04 お米のチップス

Rice Chips

05 お米のチップス

Rice Chips

06 イソマルトの透明チュイル

“Isomalt” Transparent Tuile

07 シャドークイーンのチップス

Potato Chips “Shadow Queen”

08 シラスのチップス

“SHIRASU” Chips

09 アオサのチュイル

Sea Lettuce Tuile

10 雪の結晶

Snow Crystal

11 春巻きタルト

Spring Roll Tart

12 ビーツのチュイル

Beetroot Tuile

13 パートブリックのタルトレット

“Pâte à Brick” Tartelette

14 根セロリのトルティーヤ

Celeriac Tortilla

15 焙煎モルトチュロス

Roasted Malt Churros

16 スパイスのチュイル

Tuile with Spices and Liqueur

17 四角いチュイル

Square Tuile

18 メレンゲチュイル

Meringue Tuile

19 メレンゲチュイル

Meringue Tuile

クッキー・ビスケット Cookies, Biscuits

20 湾曲クッキー

Curved Cookies

21 グリッシーニ

Grissini

22 海藻ビスケット

Seaweed Biscuits

23 蜂の巣クッキー

Honeycomb-shaped Cookies

24 手形のクッキー

Hand-shaped Cookies

25 キノコのサブレ

Mushroom Sable

26 焙煎モルトクッキー

Roasted Malt Cookies

27 イチョウのクッキー

Ginkgo-shaped Cookies

シート sheets

28 エラスティックシート

Elastic Sheets

- 29 エスプレッソのアガーシート
Agar Sheets with Espresso Flavor
- 30 トマトのアガーシート
Agar Sheets with Tomato Flavor
- 31 寒天シート
“KANTEN” Agar Sheets
- 32 ゼリーシート
Jelly Sheets
- 33 求肥のシート
“GYUHI” Rice Cake
- 34 ミニピアディーナ
Mini “Piadina”
- 35 レザー
“Leather”
- 36 キクイモのシート
“KIKUIMO” Sheets
- 37 チョリソーシート
Chorizo Sheets

パウダー・クランブル Powder, Crumble

- 38 カシスパウダー
Cassis Powder
- 39 ブラックオリーブのクランブル
Black Olive Crumble
- 40 野菜乾燥パウダー
Vegetable Powder
- 41 焦がしにんにくパウダー
Black Garlic Powder
- 42 ヨーグルトのクランブル
Yogurt Crumble
- 43 緑のアイスパウダー
Green Ice Powder
- 44 ガスパチョアイスパウダー
Ice Powder with Gazpacho Flavor

45 発酵パウダー

Fermented Powder

46 ヨーグルトアイスパウダー

Yogurt Ice Powder

立体・球体 Solid, Sphere

47 洋梨ピューレの球体

Pear Extract Puree Sphere

48 石に見立てたジャガイモ

Stone-shaped Potatoes

49 竹炭のメレンゲ

Bamboo Charcoal Meringue

50 黒ゴマのチュロス

Black Sesame Churros

51 チョコレートの器

Chocolate Orbs

52 スパイラルコルネ

Spiral Cornets

53 とうもろこしのセミフレッド

Corn "Semifreddo" Ice

54 エイブルスキーバー

"Aebleskiver"

55 シガール

"Cigare"

56 パセリのゼリー

Parsley Jelly

57 半球メレンゲ

Hemisphere-shaped Meringue

58 乾燥卵白メレンゲ

Dried Egg White Meringue

59 ホタル

Firefly

60 スノードーム

Snow Globe

61 飴細工

“AMEZAIKU” Candy

62 折り鶴

“ORIGAMI” Paper Cranes

63 ダージリンのムース

Darjeeling Tea Mousse

泡 Foam

64 柚子果汁の泡

“YUZU” Flavored Foam

65 燻製ベーコン風味の泡

Smoked Bacon Flavored Foam

66 ローズの泡

Rosewater Foam

67 ヌーベ

“Nube”

68 アボカドピスタチオムース

Avocado Pistachio Mousse

69 エアチョコレート

Frozen Chocolate Foam

70 メレンゲスフレ

Meringue “Souffle”

ピューレ・ジュレ・液体 Puree, Jelly, Liquid

71 トマトの寒天ピューレ

Tomato Agar Puree

72 ブルーピューレ

Blue Puree

73 ミントゼリー

Mint Jelly

74 ブルージュレ

Blue Jelly

75 球体寒天ジュレ

Agar Jelly Balls

- 76 ヴィネガーピュレ
Vinegar Puree
- 77 焦がしレモンピュレ
Browned Lemon Puree
- 78 キクイモのエキストラクション
“KIKUIMO” Extract
- 79 ソラマメのエキストラクション
Fava Beans Extract
- 80 水紋のジュレ
Water Ripple Jelly

素材そのもの Ingredients

- 81 紫いものコルネ
Sweet potato Cornets
- 82 ミカンのセック
Dried Mandarin Orange
- 83 ホタテのチップス
Scallop Chips
- 84 レタスの器
Lettuce Bowls
- 85 ペンネクロッカンテ
Crispy Penne
- 86 セルフィユのグラスロワイヤル
“Glass Royale” Chervil
- 87 ゴボウのフリット
Burdock Fritters
- 88 ビーツの毛玉
Beetroot “Ball of Wool”

各氏紹介

- セララバアド 橋本宏一
ル・スプートニク 高橋雄二郎
サッカパウ 田淵 拓
ラルジャン 加藤順一

索引

触感別索引

色別索引

材料別索引