

オーブンミトン 小嶋ルミの小仕込み製菓テクニック

小ロットでつくるから、冴える技、手仕事の味

Contents

この本のレシピの見方

マシンでの攪拌／比重を量る
手わざによる混ぜ方とフレゼ／焼成
パウンド混ぜ／ジェノワーズ混ぜ
ロール混ぜ／シフォン混ぜ
大ボウルでの混ぜ方／レシピの増減
キッチンエイドの仕込み量（目安）

小仕込みのためのレシピ

Pound Cake

パウンドケーキ

基本のバニラ生地
ダブルチョコ／バニラ
カラメルくるみ／スパイスマーブル／金柑
フルーツケーキ
全卵共立ての生地
ウィークエンド／レモンケーキ
きび砂糖のガトー・カンパーニュ

Cream Puff

シュークリーム

ミトンズシュークリーム
クッキーのせシュー

Financier

フィナンシェ

Chiffon Cake

シフォンケーキ

バニラシフォン

抹茶／アールグレー&チョコ／バナナ

Shortcake

ショートケーキ（ジェノワーズ生地）

イチゴのショートケーキ

チョコレートのショートケーキ

ロールケーキ

卵ロール

チョコロール

Cheesecake

チーズケーキ

ニューヨークチーズケーキ

93 オリジナルバイクドチーズケーキ

94 バスク風チーズケーキ

Chocolate Cake

チョコレートケーキ

蒸し焼きガトー・ショコラ

Banana Cake

タイ風バナナケーキ

ココナッツカップケーキ／レモン&ポピーシードのカップケーキ

Carrot Cake

キャロットケーキ

Tart

タルト（プリゼ生地）

金柑とごまのタルト

焼き込みフルーツのタルト／フレッシュフルーツのタルト

Cookie

クッキー

アイスボックスクッキー

スペキュロス

キッフエルン

ヴェエノワ

補足レシピ

材料と道具

販売の工夫