

お菓子の完成度を高める香り・食感・デザイン

レシピから探るパティシエ 36 人の思考力と表現力

—嗅覚・触覚・視覚を考える

Chapter1 香りを生かして印象的に！

香りを知る

菓子から広がる香りの科学

[鼎談]

東京大学 東原和成／メゾン・ド・プティ・フル 西野之朗／エーグルドゥース 寺井則彦

香り高い菓子の魅力をひも解く—香りと味の重ね方—

[対談]

東京大学 東原和成／ピエール・エルメ・パリ

香るプチガトー

[フルーツピュレ編]

パティスリー ショコラトリー マ・プリエール「サンフォニー」

リョウラ「エクレール ジャルディナージュ」

トレカルム「ドウルセ・アシッド」

[アルコール編]

パティスリー エス サロン「一期一会」

シャンドワゾー「タルト・ヴァニニュー・マルティニック」

リベルターブル「アフィネ」

[スパイス・花・ハーブ編]

スパイス&ハーブの香りの効果

[対談・座談会]

東京大学 東原和成、平澤佑啓／トレカルム 木村忠彦

ワインテイスター・ソムリエ 大越基裕／エスビー食品 佐川岳人

アステリスク「パルフュメ」

パティスリー・アヴランシュ・ゲネー「スヴニール ド ノルマンディ」

シンフラ「ガトー・アンディアン」

アテスウェイ「タルト・オー・フリーズ・エ・カシス・ヴィオレ」

パティスリー ユウササゲ「パルファン」

ブロンディール「レヴェイユ」

グラン・ヴァニージュ「オリエント」

Chapter2 テクスチャーで印象的に！

食感を知る

食感をデザインする

軽さと儂い口溶けの極め方

イデミ スギノ

多彩な食感で独創性を高める

パリセヴェイユ「ヴィトライユ」

グラン・ヴァニージュ「ル・ブラン」

食感際立つプチガトー

モンサンクレール「ポム・プラリネ」

アンヴェット「ピスターシュ・グリオット」

パティスリー ジュンウジタ「タルト・デテ」

エクラデジュール「トロピコ」

アンフィニ「ショコラ テ トサ」

アツシハタエ「ショコラ キャラメル カフェ」

レス バイ ガブリエレ・リヴァ & カナコ・サカクラ「ブルーベリー豆腐タルト」

パティスリー イーズ「メレンゲと生クリームのシンプルなムラング・シャンティイに白あんのソース」

Chapter3 デザインで印象的に！

視覚を知る

認知心理学から知る、菓子のデザイン

[対談]

立命館大学 和田有史／パティスリー カルチェ・ラタン 富田大介

視覚の効果と見た目の表現方法

エーグルドゥース

芸術性を高めて美と味を両立

パリセヴェイユ「カカウ」

視覚も刺激するプチガトー

帝国ホテル 東京 ガルガンチュワ「パッションフルーツ」

コンフェクト-コンセプト「カプチーノ ノワ」

パティスリー ラパージュ「シャルリーヌ」

アルタナティブ「ル ニポー」

パティスリー サヴール オン ドゥスール「レテ」

ケーキスカイウォーカー「イルマ」

パティスリー オー フィル ドゥ ジュール「グランピスターシュ」

掲載店一覧