

パティシエにおしえてもらった子どもが^こつくれるプレゼント菓子^{がし}

はじめに

この本^{ほん}の使い方と、注意^{ちゅうい}すること

この本^{ほん}の決まりごと

おしえてくれるパティシエ

お菓子^{かし}づくりに使う、おもな道具^{どうぐ}

この本^{ほん}で使^{つか}われている、おもなお菓子材料^{かしざいりょう}

お菓子^{かし}づくりの基本^{きほん}

材料^{ざいりょう}をはかる

たまごの黄身^{きみ}と白身^{しろみ}を分ける

粉^{こな}をふるう

バターのこと

「混ぜる」について

ハンドミキサーのこと

生クリーム^{なま}の泡立^{あわだ}て方^{かた}

Chapter1 クッキー

ショートブレッド

型^{かた}ぬきクッキー

ピンククッキー

チョコチップクッキー

オートミールクッキー

しぼり出しクッキー

ブルー・ド・ネージュ

バーチ・ディ・ダーマ

ローズマリーのチーズクッキー

かぼちゃクッキー

クロッカン

アイシングクッキー

ステンドグラスクッキー

バニラのダイヤモンドクッキー

紅茶^{こうちや}のダイヤモンドクッキー

クマさん&パンダさんクッキー

Chapter2 小さいお菓子

いちごとラズベリーのジャム

バナナのジャム

スコーン

ハートパイ

リーフパイ

チョコチップマフィン

マドレーヌ

Chapter3 大きいお菓子^{かし}

カトル・カール

ビクトリアケーキ

黒^{こく}とうとくるみのパウンドケーキ

りんごケーキ

スポンジ^{きじ}生地

いちごのショートケーキ

ピンクのベリーケーキ

チョコバナナケーキ

Chapter4 チョコレートのお菓子^{かし}

ロッシェショコラ

マンディアン

チョコがけクッキー

生^{なま}チョコレート

トリュフ

ブラウニー

チョコレートマフィン

チョコレートシフォンケーキ

ガトーショコラ

チョコバスクチーズケーキ

お菓子^{かし}のラッピング

パティシエとお店の紹介^{みせ しょうかい}