

【プロのための洋菓子材料図鑑 vol.4】目次

奄美大島の黒糖を訪ねる 水間黒糖
国産初、本格栽培の夢を追う 久留米のバニラ 金子植物苑
国産カカオがついに誕生！小笠原のカカオ 折田農園&平塚製菓

洋菓子材料図鑑

粉

小麦粉／その他の粉／ミックス粉・生地加工品

膨張と発酵

ブーランジェリー セイジアサクラ 朝倉誠二さんが
小田象製粉株式会社 超微粒強力粉「KISA」が生まれた小麦粉製粉工場を見学

砂糖・甘味料

バター・油脂

乳製品

UN GRAIN 金井史章さんの新サイズ構築術

人気パティスリーの素材選びと味づくり

アステリスク

メゾン・ド・プティフル

ジュン ウジタ

マ・プリエール

リョウラ

アシッドラシーヌ

卵

凝固剤

モンサンクレール 辻口博啓さんの新素材開発

キーワードは“健康と美”

パティシエ エス コヤマ 小山 進さんの新素材開発 キーワードは“食感と香り”

チョコレート

カカオの教科書 監修/カカオハンター 小方真弓

カカオの香味を比較するカカオサミット開催！

チョコレート bean to bar の世界

Minimal

CRAFT CHOCOLATE WORKS

BENCINY

サイフォンコーヒーとチョコレートの超マニアックペアリング

サイフォンコーヒーチャンピオン 中山吉伸さん×カカオハンター小方真弓さん

スペシャルティコーヒー専門店 Unir が提案する
コーヒーとお菓子の質感ペアリング

フルーツ

産地大好きパティシエ、柑橘王国への旅

ナッツ

香料・スパイス

シェ シバタ 柴田 武さんが教える「海外に出れば、素材選びはこう変わる」

パティスリー&ベーカリーのための
猛暑でも食べたくなるナッツ&フルーツスイーツレシピ

ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティンのアシェット・デセール テクニック！

便利素材

酒類

[和素材](#)

[デコレーション](#)

[包材](#)

[製菓器具・機器](#)

[広告さくいん](#)

[掲載製品お問い合わせ一覧](#)