

## 【Pâtissier (パティシエ)】

目次

### 《特集》香りを知って、香りを使いこなす

#### 東京大学・東原和成教授と探る、香りの世界

香りとは？ —香りの基礎知識—

菓子から広がる香りの科学

メゾン・ド・プティ・フル／西野之朗さん

エーグルドゥース／寺井則彦さん

香り高い菓子の魅力をひも解く

—香りと味の重ね方—

ピエール・エルメさん

#### 香りを加えて印象的に！ “香る” プチガトー

##### 【スパイス編】

アステリスク

パティスリー・アヴランシュ・ゲネー

シンフラ

##### 【花&ハーブ編】

アテスウェイ

パティスリー ユウササゲ

ブロンディール

グラン・ヴァニージュ

##### 【フルーツピュレ編】

リョウラ

トレカルム

パティスリー ショコラトリー マ・プリエール

##### 【アルコール編】

パティスリー エス サロン

シャンドワゾー

リベルターブル

職人の覚悟 —記憶に残る味をつくる—

オ・グルニエ・ドール／西原金蔵さん

イデミ スギノ／杉野英実さん

《第2特集》フランス定番菓子・温故知新

【ムラング・シャンティイ】

オーボンヴェータン

パティスリー モンプリュ

パティスリー メゾンドゥース

【サントノーレ】

パティスリー・ドウ・シェフ・フジウ

パリセヴェイユ

パティスリー ルシェルシェ

感動を誘うフランス定番菓子

フィリップ・コンティチーニさん

私の独立開業ストーリー

ラ リヴィエ ドウ サーブル

アンヌ国立スイーツ

ル シュクル シュクル

内装を彩るパステイヤージュ・テクニック

菓子工房 オークウッド／横田秀夫さん

素材を知る

生クリーム編

小麦粉編

祝祭日のフランス伝統菓子

—その歴史と物語— (大森由紀子さん)