

【café - sweets vol.196】目次

【特集】このレシピがおいしい理由

トレカルム／ラマルク／ラトリエ ヒロ ワキサカ
ケーキスカイウオーカー／パティスリー ニューモラス
アン グラン／パティスリー サブール オン ドウスール

新作プチガトー36品に見る

味わいのトップノート→アフターノート

レタンプリュス／アツシハタエ／
パティスリー ル・ネグレスコ／パティスリー モデスト／
パティスリー ショコラトリー ル・マグノリア／
パティスリー アンカド／パティスリー エスリエール／
たがやす人形町店／マビッシュ／ラヴィドゥガトー／
パティスリー ウサギ／パティスリー マサキ

パリの注目パティシエに聞く！

五感に響く皿盛りデザート

ダッサイ・ジョエル・ロブション
ル・ブリストル・パリ エピキュール

ユミコ サイムラが語る

拡大版 イタリア菓子の世界

クロスタータ・ディ・ティラミス

モンブラン、再考！

オ・プティ・マタン

断面で見るモンブラン

トレカルム／ラトリエ ヒロ ワキサカ／
ケーキスカイウオーカー／パティスリー ニューモラス／
アン グラン／レタンプリュス／アツシハタエ／
パティスリー ル・ネグレスコ／パティスリー モデスト／

パティスリー ショコラトリー ル・マグノリアノ
パティスリー エスリエールノたがやすノマビッシュノ
ラヴィドゥガトーノパティスリー ウサギノ
パティスリー マサキノアン ヴデットノ
パティスリー メゾンドゥースノアステリスクノ
パティスリー イソザキノパティスリー エトネノ
オクトーブルノクリオロノグラシエ・イクスノ
ピュイサンスノメゾン・ド・プティ・フルノ
パティスリー ラクロワノラトリエモトゾーノ
ラ・クラシックノパティスリー ル ガリュウエムノ
パティスリー レザネフォール

〈連載〉

・ スペシャルリテ

アン ヴデット「アン ヴデット」

・ 2人で店を パティスリー・パクタージュ

・ にっぽんの素材、あらためて ゴマ油

モンサンクレール 辻口博啓

・ 今、気になる素材 ブルターニュ産ラズベリーのピューレ

・ 最新パリ通信

・ サンデーバイクショップ 果物が季節の楽しみ連れてくる「秋」編

・ パンストック 平山哲生が考える ニュースタンダード・パンレシピ

メロンパン「レザンメロンパン」

・ 河田勝彦の思い出菓子 ブラ・ド・ヴェニユス

・ ユミコ サイムラが語るイタリア菓子の世界

ナターレ

・ 日本茶と洋菓子の交差点

・ チョコレートに合う日本茶②（表参道 茶茶の間）

・ 和菓子、この味 千葉屋の大学いも

・ はじまりの、菓子 ワッフル

パティスリー メゾンドゥース 伊藤文明さん

・ 気負わずに考えてみて “自分のお店”

パン焼き小屋 ツオップ

・ 産地を知って、菓子にする 山梨編

・ いい店、いい話 菓子屋ここのつ（川口葉子）

・ NEW OPEN

パティスリー サヴール オン ドゥスール／ラマルク／

パティスリー ニューモラス／レタンプリュス／ぱぱぱーん