

【Pâtissier (パティシエ) vol.2】

目次

《特集》食感を知り、食感を生かす

—テクスチャーの妙を考える—

識者に聞く、食感の世界

食感とは？ —テクスチャーの基礎知識—

国立研究開発法人

農業・食品産業技術総合研究機構 神山かおるさん

食感をデザインする

明治大学 中村 卓さん

《特別鼎談》

感性を磨き、発想力を育む。

探求し続ける“おいしさ”とは？

イデミ スギノ／杉野英実さん

パリセヴェイユ／金子美明さん

グラン・ヴァニエユ／津田励祐さん

—素材の魅力を軽やかに！—

食感の妙と口溶けを究める

イデミ スギノ

パリセヴェイユ

グラン・ヴァニエユ

テクスチャーで印象的に！

“食感”際立つプチガトー

モンサンクレール

アンヴデット

パティスリー ジュンウジタ

エクラデジュール

アンフィニ

アツシハタエ

レス バイ ガブリエレ・リヴァ&カナコ・サカクラ

パティスリー イーズ

職人の覚悟 —記憶に残る味をつくる—

オーボンヴュータン／河田勝彦さん

パティシエ・シマ／島田 進さん

エーグルドゥース／寺井則彦さん

《第2特集》

東京大学・東原和成教授と探る、香りの世界

菓子から広がる

香りの科学

東京大学／東原和成さん

トレカルム／木村忠彦さん

ワインテイスター・ソムリエ／大越基裕さん

エスビー食品／佐川岳人さん

香りとは？

スパイス&ハーブの香りの効果とは？

「トレカルム」が提案する、“香る”プチガトー

フランス定番菓子・温故知新

【ガトー・マルジョレーヌ】

ウィーン菓子工房 リリエンベルグ

なかたに亭

パティスリー・ロタンティック

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

菓子の原価を考える

パティスリー&カフェデリーモ／江口和明さん

厨房図鑑

掲載店一覧

広告索引