

## 【café - sweets vol. 212】目次

### 【特集】皿盛りデザートとパフェ

「フィロ&カンパニー」 赤崎哲朗さんが考える  
パティスリーがつくる、デセールコース

「ペイサージュ」のデセールコース  
シンプルを極めた素材の生かし方

アシェット・デセール専門店のコース  
アンソレイユ／リッシュ ユイット／ヴェール

“おいしい”に特別感をプラスする  
プレゼンテーションの工夫

キーアイテムのレシピ  
アシェット・デセール専門店のコース編

Pick-up  
As／リリック／AyaMe／おかしなお菓子の会

人気店のパフェ 味わいの流れは、こうつくる  
レガレヴ／カフェ アンフィニ 東京山手／エンメ／  
フォーシーズンズホテル東京大手町 ザ ラウンジ／パスカル・ル・ガック東京／  
ラトリエ ドゥ ノノ

キーアイテムのレシピ  
人気店のパフェ編

## 個性が際立つ、進化系パフェ

パフェバー アガリ／ナミ ザイモクザ／スイートオリーブ金木犀茶店／

お茶とお花とモンブラン プランツ／果実店カンヴァス／

浅煎りコーヒーと自然派ワイン ティピカ／菓子屋 月ノ葉

デザート専門店「ラトリエ ア マ ファソン」のグラスデザート

### 〈連載〉

- ・ スペシャリテ パティスリィ アサコ イワヤナギ  
「パルフェビジュール®『苺ストロベリーフレーズ』」
- ・ 2人で店を エンメ
- ・ 今、気になる素材 プラントベースのチーズクリーム
- ・ メゾン・ド・プティ・フールの焼き菓子 ケーク
- ・ 最新パリ通信
- ・ 「パンデフィロゾフ」榎本 哲さんに学ぶ パンづくりの「なぜ？」を考えよう  
アサマ山食パン
- ・ ヴィーガン おいしさのカギ カフェスロー
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子  
黄桃とモスカートのアスピックとアマレットのババレーゼ  
黄桃のサルサ添え
- ・ 和菓子、この味 だるまや餅菓子店の宇治金時
- ・ ライト使いからコア向けまで ワイドな目線で商品化  
黄金の梅チーズタルト アステリスク 和泉光一さん
- ・ はじまりの、菓子 スフレ  
レガレヴ 佐藤亮太郎さん
- ・ 今日もお疲れさま！ シェフたちの仕事終わりのホンネ  
(株) エヌグラム／(株) ミスターチーズケーキ／(株) ベイク
- ・ いい店、いい話  
コーヒーカウンターニシヤ (川口菓子)

広告さくいん

バックナンバー

次号予告