

【プロのための 洋菓子材料図鑑 vol.5】

CONTENTS

粉

小麦粉の基礎知識

小麦粉／小麦ふすま、大麦粉、ライ麦粉ほか／米粉

ベーキングパウダー、イースト

砂糖・甘味料

キビ糖、テンサイ糖ほか／粉糖、デコレーション用加工糖／

機能性甘味料／メープルシロップ、メープルシュガー／ハチミツ

乳製品

乳製品の基礎知識

生クリーム／コンパウンドクリーム／発酵クリームほか／チーズ

バター・油脂

バター／油脂製品

卵

加工卵（液卵）

凝固剤

凝固剤の基礎知識

ゼラチン／カラギーナン／ペクチン

チョコレート

チョコレートの基礎知識

クーベルチュール／カカオマス／カカオバター／

カカオニブ／ジャンドゥーヤ／カカオパウダー／

コーティング用チョコレート／練り込み用チョコレート／

バトン形チョコレート／デコレーション用チョコレート

フルーツ・フルーツ加工品

冷凍ホール、ピュレ／ドライフルーツ、コンフィ、コンポート／
瓶詰&缶詰／野菜、豆、穀物のペースト&パウダーほか

ナッツ・ナッツ加工品

ナッツ、ナッツパウダー／マジパン、パート・ダイヤモンド／
ペースト、プラリネ／栗製品／ココナッツ

香料・スパイス

バニラビーンズ、バニラ製品／
さまざまな香りのエッセンス、フレーバーペースト／スパイス

洋酒

ブランデー／フルーツブランデー／キルシュ／ラム／柑橘系リキュール／
ベリー系リキュール／そのほかの果実のリキュール／種子系リキュール／
香草・薬草系リキュール／その他

便利素材

冷凍生地／ミックス粉、カスタードパウダーほか／
生地改良剤、安定剤ほか／カスタードクリーム、ベース素材／
デザートソース&フィリング、ペースト。フレーバーシロップ&パウダーほか／
業務用クッキー、ビスケットほか／和素材／鮮度保持剤

デコレーション素材

デコレーション素材、グッズ／ナパージュ、上げ素材

包材・容器

包材・容器

製菓器具・機材

菓子型／衛生関連品ほか／製菓用機材

人気店の定番ケーキは どんな素材を使っている？

ショートケーキ
チーズケーキ

チョコレートケーキ
モンブラン
番外編 スペシャルリテ

SHOP LIST

アヴランシュゲネー／アンフィニ／
パティスリー・ショコラトリー シャンドワザー／
シンフラ／セイイチロウニシヅノ／トレカルム／
パティスリー ユウササゲ／
ラトリエ ヒロワキサカ／ラマルク／リョウラ

意外と難しい

焼き菓子のナッツ使い

レタンプリュス／パティスリー ルシエルシェ／
セイイチロウニシヅノ／
パティスリー ジルエットカフェ／
パティスリー エトネ／パティスリー サト
パティスリー エマリユール／スギモト菓子店

Column

ボンボン・ショコラで表現する

“素材の味”

アッサンブラージュ カキモト

産地を知って

より魅力的な菓子をつくる

メゾンジブレー

スイーツは“香り”で印象づける

パティスリー レセンシエル

お酒をきかせた“大人のガトー”

パティスリー ニューモラス

掲載製品 取扱企業一覧

広告索引