

【café - sweets vol.217】目次

【特集】クレープ、大研究！

パティシエがつくる、クレープ

パティスリーエチエンヌ／リョウラ／フロート／レガレヴ／ティール／菓子屋 クロフネ／
アン ヴデット リュクス

〈NEW OPEN〉

アン ヴデット リュクス

ロッカアンドフレンズ クレープリーとティーに聞きました
クレープ専門店が考える、売り方のコツ・魅せる商品づくり

クレープ専門店うちの味づくり

パーラ／ハニービークレープ／浅草クレープ つつむ。／クレープリーR&R／
ナチュラルクレープ

クレープ生地にと工夫

フワリの秘密基地／ナギクレープ
トリプルクラウンクレープリー／リットクレープ 中目黒

クレープ 老舗のスタイル

クレープ コクリコ／クレープ・アン

フランスのクレープ

ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン、日本で開催！

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2023 日本総合優勝

「オープンミトン」初のプロ向けレシピブックができました！
オープンミトン流「小仕込み」のすゝめ

<TOPIC>

(株)ユートピアアグリカルチャー 長沼真太郎さんが放牧酪農をはじめた理由

製菓・製パン・カフェ 業界ニュース

<TOPIC>

ヤマグチクレープFC展開の秘訣に迫る

<連載>

- ・ スペシャルティ アンリ・シャルパンティエ「クレープ・シュゼット」
- ・ 2人で店を イクアリー
- ・ 今、気になる道具 ユーティリティナイフ
- ・ メゾン・ド・プティ・フールの焼き菓子 ガトー・バスク
- ・ 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
バゲット トラディショナル
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子
コロンバ
- ・ 和菓子、この味 板倉屋の人形焼
- ・ ライト使いからコア向けまでワイドな目線で商品化
クレーム ランベルセ みりん アステリスク 和泉光一さん
- ・ はじまりの、菓子 クレープ
ラ・クレープリー 矢作三郎さん
- ・ 今日もお疲れさま！ シェフたちの仕事終わりのホンネ
上野菓子研究所 上野啓介さん／もと フォーシーズンズホテル東京大手町 青木裕介さん／
セイスト 瀧島誠士さん
- ・ いい店、いい話
Coffee & Lunch つるや（川口葉子）

広告さくいん

バックナンバー

次号予告