

## 【café - sweets vol. 218】 目次

### 【特集】パティスリーの菓子デザイン

エキリーブル／RAU（ラウ）／パティスリー ラパージュ／アツシハタエ／アルタナティブ／  
ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ

#### ホテルの菓子デザイン

帝国ホテル 東京 ガルガンチュワ／パーク ハイアット 東京

#### アントルメのデザイン

ちょっとした工夫で見映えは変わる デザインのこぼれ話

コンクールで活躍する20代～30代のパティシエ、パティシエールに聞く、  
職人としてのキャリアプラン

#### パリのプチガトーデザイン

リッツ・パリ ル・コントワール／ル・ブリストル・パリ／マンダリン・オリエンタル・パリ／  
バタフライ・パティスリー／ル・ロワイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリ／デリカティスリー

#### 〈NEW OPEN〉

ブーランジュリー・コルネイユ

パティスリー ドウ ボンヌ オーギュル

ルポデ パティスリー

パティスリー アリコット

パティスリー マネ

〈連載〉

- ・ スペシャルテ パリセヴェイユ「アルノー」
- ・ 2人で店を ラマルク
- ・ 今、気になる素材 黒糖
- ・ メゾン・ド・プティ・フールの焼き菓子 マドレーヌ&フリアン
- ・ 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 オリゼー
- ・ フランスのヴィーガンスイーツ  
ヴェジェ・パティスリー
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子  
トルタ・モデルナ “トルタ・アル・チョッコラート・ペルー・ピウラ”
- ・ 和菓子、この味 果匠 正庵のあんず大福
- ・ ライト使いからコア向けまでワイドな目線で商品化  
ケイク 黒糖 アステリスク 和泉光一さん
- ・ はじまりの、菓子 オレンジとチョコレートのプチガトー  
エキリーブル 徳永純司さん
- ・ 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  
ビバ コーヒー（川口菓子）

製菓・製パン・カフェ 業界ニュース

広告さくいん

バックナンバー

次号予告