

【café - sweets vol. 230】目次

【特集】パフェとデザートとかき氷

パフェ、味の組立てとプレゼンテーションのメソッド

アンソレイユ／タイスケエンドウ／メゾンウル／ペイサージュ／ブノワ・ニアン 銀座

素材別パフェ図鑑

至極のデザートコース

Çayca／蒼葉／Haruka Murooka

アサコ イワヤナギ サロン・ド・テの

アフタヌーンティー

テーマは「Future of Coffee」

ブルーボトルコーヒーのサステナブルなコーヒーコース

レストランデザートのテクニックをかき氷に応用する

あずきとこおり

パティスリーと専門店の

イノベーターのかき氷

パティスリー タツヒト サトイ／くろぎ甘味研究所／デギスタシオン／上原食堂

メゾンジブレーの2025春夏新作アントルメグラッセ

アクオリーナ 茂垣綾介が導く ジェラートの深化

〈NEW OPEN〉

サルカラ／ポムルージュ／ルル

〈連載〉

- ・ スペシャリテ ビチェリンの「ビチェリン」
- ・ 2人で店を スイートオリーブ金木犀茶店
- ・ 今、気になるマシン 完全豆乳メーカー
- ・ 最新パリ通信
- ・ パリセヴェイユの焼き菓子とヴィエノワズリー
クレープ・シュゼット・アン・ポ／カヌレ・オ・シロ・オ・ロム
- ・ so good.. 世界最先端のパティスリー
- ・ ライト使いからコア向けまでワイドな目線で商品化 最終回
奄美の島砂糖棒ドーナツ アステリスク 和泉光一さん
- ・ 和菓子、この味 いちご大福と茶菓のお店 あかのいちご大福
- ・ パリで活躍する日本人
アクサン ターブル ブルス 杉山あゆみさん
- ・ はじまりの、菓子 エベレスト
ショコラトリー&パー ロンポワン 田中丸博文さん
- ・ 今日もお疲れさま！オーナーたちの仕事終わりのホンネ
パティスリー ハヤトヤマダ 山田祐子さん／リフェンリ 清水美幸さん／
北海道牛乳カステラ 松永 恵さん
- ・ 「デリーモ」シェフ江口和明さんと一緒に夢を叶えるお店づくり
- ・ いい店、いい話
てらにし珈琲店 本店（川口葉子）

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