

## 【café - sweets vol. 213】目次

### 【特集】プチガトー、素材を1つ生かすとしたら？

バスキュール／ラ・パティスリー by アマン東京／菓子工房ichi／  
パティスリー ジルエットカフェ／ルメルクール／シナリス

店舗データ

#### 定番菓子、この生地を生かす

ヴァン アグレアール／パティスリー オーセンティック／パティスリー・ル・ネグレスコ／  
リムヴェール コウジ タカヤマ／パティスリー ルカ／パティスリー コンステラス／  
パティスリー エマリユール／パティスリー ハヤト ヤマダ／ハルツキ菓子店／  
モグ キョウト／ラ・クラシック／パティスリー リュニック／パティスリー エス スドウ／  
お菓子と結び／パティスリー カナメヤナギ／パティスリー レリアン／アルタナティブ

定番菓子、この生地を生かす

構成の考えをもっとくわしく

世界大会で活躍してきた徳永純司さんが、パティスリー「エキリーブル」をオープン！

#### 冷凍ケーキは進化している！

メゾン ジブレール／パティスリー ラヴィアンレーヴ

#### 冷凍パンの最新事情をみる

パンとコーヒー 馬場FLAT／パンストック／パンデュース／パンスク（(株)パンフォーユー）／  
リベイク（(同)クアッガ）／めりいさんのお店（ては～とホールディングス(株)）／  
テンダーバンズ（IP SHOWCASE(株)）

〈TOPIC〉

ルレ・デセール会員5人が集結！ 若手向け技術講習会レポート

〈NEW OPEN〉

お菓子と結び／パティスリー コンステラス

〈連載〉

- ・ スペシャリテ リョウラ「レヴリー」
- ・ 2人で店を 菓子工房グリューネベルク
- ・ 今、気になる素材 カカオパルプの濃縮果汁
- ・ メゾン・ド・プティ・フルの焼き菓子 軽い生地のフル・セック
- ・ 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  
クロワッサン
- ・ ヴィーガン おいしさのカギ ロースーク
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子  
ピエモンテ風カンノーリ（カンノンチーニ）
- ・ 和菓子、この味 石鍋商店の久寿餅
- ・ はじまりの、菓子 シュークリーム  
メゾン ジブレー 江森宏之さん
- ・ 今日もお疲れさま！ シェフたちの仕事終わりのホンネ  
(株)WAT／(株)ONIBUS／Blue Bottle Coffee Japan(同)
- ・ いい店、いい話  
タウンズフォーク コーヒー（川口菓子）

広告さくいん

バックナンバー

次号予告