

【Pâtissier vol.4】目次

【第1特集】

“熱”でおいしさを深める

火入れで広がる菓子の味わい

日本獣医生命科学大学・佐藤秀美さんと探る、

“熱”の世界 ―火入れの基礎知識―

お菓子の“火入れ”を考える

熱の不思議を考察する

おいしさをつくる“火入れ”の科学

日本獣医生命科学大学／佐藤秀美さん

アンフィニ／金井史章さん

「エーグルドゥース」寺井則彦さんと考える

“火入れ”で深めるケーキの味わい

[特別対談]

フランス菓子の神髄と職人の気概

オーボンヴュータン／河田勝彦さん

パリセヴェイユ／金子美明さん

“加熱”で完成度アップ！

火入れが要の焼き菓子レシピ

サルカラ／パティスリー“バジック”／レガレヴ／ラトリエ ヒロ ワキサカ／マビッシュ／ア
ンソンドゥ パティスリー

職人の覚悟 ―記憶に残る味をつくる―

パティスリー・ドウ・シェフ・フジウ／藤生義治さん

ニューオータニホテルズ／中島眞介さん

【第2特集】

進化系ガレット・デ・ロワの可能性

メゾン・ド・プティ・フル／パティスリー ユウ ササゲ／エキリーブル／パリセヴェイユ／
パティスリーエチエンヌ／レガレヴ／ガトー・ド・ボワ／ドゥブルベ・ボレロ／パティスリー・
サト／アンダーズ 東京／エーグルドゥース

[TOPIC] ガレット・デ・ロワ・コンテスト ヌーベル部門優勝作品

フランス定番菓子・温故知新

【タルト・タタン】

ブノワ・カステル／ル・ブリストル・パリ／ブリガット／パティスリー タダシヤナギ
／スイーツガーデン ユウジアジキ／ラボラトリー ニューモラス

人気店の実力

パーラーローレル

素材を知る

ー糖ー

厨房図鑑

掲載店一覧

広告索引