イル・プルー・シュル・ラ・セーヌで学んだ味わい

# フランス菓子のレシピ集

浅見淳子

フランス菓子教室サロン・ド・ガトーの厳選レシピを集めました。

# まえがき

憧れのフランス菓子教室、イル・プルー・シュル・ラ・セーヌに通い始めた頃は、レシピ通りのケーキを作るのが精一杯でした。何度も繰り返してケーキを作り、師範試験に合格したり、東京都品川区でフランス菓子教室を開講したり、気がつくと２０年余りが過ぎていました。

最近は「珍しい素材・美味しそうな素材」に出会うと、自分で工夫したケーキを作りたくなります。教室で学んだ味わいを基本にすると色々なアイデアが浮かんで、オリジナルレシピを考える事ができます。多くの方に「お菓子作りの楽しさ」をお伝え出来ればと思い、今までブログに載せていたフランス菓子のレシピ記事から厳選してレシピ集を作ってみました。

レシピを考える上で大切にしたのは「イル・プルーと同じように厳選素材」でも、なるべく手に入りやすい物。季節感を大切にする事。基本の作り方を学ぶと、色々なケーキを作れるようになります。作っている時は、キッチンが良い香りに包まれて幸せな気分に、そして美味しいケーキを食べる時は、皆が笑顔になります。

そんな瞬間を思い描いて、作り続けています。ケーキ作りが、大好きなんです！

浅見淳子

フランス菓子教室サロン・ド・ガトー URL：http://www7a.biglobe.ne.jp/~salonatsuko/

# もくじ

- まえがき 2
- クランベリーのサブレ 4
- 酒粕と日本酒のケーキ 7
- コナッツオイルと バナナのシフォンケーキ 10
- ドライフルーツのタルト 13
- アンズのケーキ 15
- 紅茶と ミルクチョコレートのケーキ 19
- ナッツのパウンドケーキ 23
- イチゴジャムのショートケーキ 27
- アーモンド ミルク飲料のブランマンジェ 30
- パッションフルーツの タルトレット 33
- アンズジャムのムース 36
- 山ぶどうとチーズケーキ 39
- みかんとホワイトチョコレート 43
- かぼちゃの ジンジャー風味サバラン 47
- ヘーゼルナッツのクッキー 50
- 高カカオチョコレートのケーキ 52
- パーティーケーキ 55
- リンゴのワイン煮 59
- ジンジャー ミルクシフォンケーキ 61
- チョコレートと キャラメルのケーキ 64
- 安納芋のパイ 67
- 春人参のベリーヌ 70
- 桜とナッツのケーキ 72
- あとがき 75

# クランベリーのサブレ

お気に入りのラム酒に漬け込んだドライクランベリーのクッキーを作ります。

木べらでバターを柔らかくして、粉糖を5回に分けて泡立て器で混ぜる。
加える度に80回程、丸く混ぜる。

出来上がり直径4センチ、約26個分。

無塩バター　80g　　粉糖　　50g
薄力粉　　120g (冷凍庫で冷やしておく)
細かく切ったラム漬けクランベリー　50g
グラニュー糖 (適量)

冷たい粉の半量を加え

指でほぐしながらある程度混ぜ、

カードで上下を返しながら、手で押さえて生地をまとめる。

残りの粉を同様に混ざりかけたところで、クランベリーを汁気を切って加える。

両手で強くひとつにまとめたら

# クランベリーのサブレ

2分割し、冷たい台の上で転がしながら長さ13センチの棒状を2本作る。(強力粉で軽く打ち粉)ラップに包んで、冷凍庫で一晩休ませる。

生地を冷凍庫から出し、冷蔵庫に移して15分置く。バットにグラニュー糖を広げ、生地を転がして全体にまぶしつける。

(オーブン予熱開始　電気200度、ガス190度)

1センチ厚さに切ってオーブンシートに置き、焼成。

電気オーブン　190度　11分前後
ガスオーブン　180度　11分前後

ラム酒風味の甘酸っぱいサブレ。可愛くラッピングしてプレゼントにピッタリです。

# 酒粕と日本酒のケーキ

思った以上に、酒粕の水分の影響が大きくて、膨らみや、焼き色に苦労しました。
3回目でやっと納得のケーキが完成。

バターを柔らかくして砂糖を5回に分けて加える。加える度に50回、泡立て器で混ぜる。
卵黄も同様に5回に分けて加え、よく混ぜる。

上口18×7センチ、底17×6.5センチ、高さ5センチのパウンド型

| | | | |
|---|---|---|---|
| キャソナッドゥ | 40g (フランス産赤砂糖、グラニュー糖可) | | |
| 無塩バター | 42g | 卵黄 | 45g |
| 酒粕 | 12g | 卵白 | 40g |
| 強力粉 | 45g | | |
| ベーキングP | 2g | | |

酒粕12gのボールにバター生地の一部を加え、よく混ぜてから、元の生地に戻して混ぜる。

# 酒粕と日本酒のケーキ

卵白に1/3量の砂糖を加え、ハンドミキサーにビーター1本を付けて、中速で1分、高速で1分30秒、残りの砂糖を加え高速で1分、泡立てる。

(オーブン予熱開始　電気200度、ガス180度)

残りのメレンゲを加え底からすくい上げるようにゆっくりと混ぜ、5割の混ぜ加減で

バター生地にメレンゲをひとすい加えて木べらでよく混ぜ、

強力粉とベーキングPを一緒にしてふるった粉を5回に分けて加え木べらで生地をすくい上げるように混ぜる。

(次の粉入れのタイミングは8割の混ぜ加減)、

最後の粉が見えなくなったら周りをゴムベラではらい、さらに30回、生地をすくい上げるようゆっくりと混ぜる。

# 酒粕と日本酒のケーキ

敷き紙をした型に生地を流し入れ、両端を少し高くして、焼成。

電気オーブン　170度　35～40分
ガスオーブン　160度　35～40分

焼き上がったら、型に入れたまま上面に、ポンシュ用の日本酒をハケで打ち、

型からはずして紙を取り底面を上にして、残りの全ての面にポンシュをハケで打つ。

ラップでピッタリ包む。

(ポンシュ用辛口日本酒　30g)

粉とバター、卵、いつものパウンドケーキが、ほんの少し酒粕を加える事で特別なケーキに変身！

和テイストの食材なので、カステラのような食感と味わいです。

ポンシュの日本酒が全体の印象を引き締めています。

(作った翌日からの方がより美味しい。常温10日間程保存可。)

# コナッツオイルと
# バナナのシフォンケーキ

週末、青山のマルシェでは、タレントのセイン・カミュさんがココナッツオイル(オーガニック、エキストラ・バージンオイル)のお店を開いています。試食させてもらったら、深い味わいにビックリ！早速お菓子作りに使ってみました。イル・プルーレシピベースの私流。

シフォンケーキの材料。17センチ型

卵黄　64g　グラニュー糖　24g
ココナッツオイル　40g　完熟バナナ　100g
ミルクパウダー6g (無くても可)
バニラエッセンス(適量)　レモン汁　3g
卵白　120g　グラニュー糖　24g、21g
強力粉　65g　ベーキングパウダー　2g

ボールに卵黄、グラニュー糖24gを入れ、ハンドミキサーにビーター1本を付け、最速で1分30秒泡立てる。50度に温度を上げた(20度以下になると固形化する)ココナッツオイルを4回に分けて加え、1回加えるごとに、最速で10秒混ぜる。ミルクパウダーを加え、低速で10秒混ぜる。

バナナを少し塊が残るくらいのペースト状にし、レモン汁を加えて、3回に分けて加え、加える度に、低速で20秒混ぜる。
バニラエッセンスも適量加える。

# コナッツオイルと
# バナナのシフォンケーキ

生地温が下がると、ココナッツオイルが固まるので、熱めのお湯で湯煎状態にする。

メレンゲを作る。大きめのボール入れた卵白(生地温が下がらないよう常温にする)にグラニュー糖24gを加え、ハンドミキサー、ビーター2本、中速で1分、高速で2分、グラニュー糖21gを加え、さらに1分混ぜる。

卵黄生地にメレンゲを少量加え、泡立て器ですくうように混ぜる。

メレンゲ生地に戻し、泡を消さないように混ぜられるエキュモワールでゆっくりと混ぜ、8割程混ざったら強力粉とベーキングPをふるった粉類を5回に分けて加える。

次の粉入れは、8割の混ぜ加減。最後の粉が見えなくなったら、ゴムベラで周りを払い、さらに30回ゆっくりと混ぜる。

何も塗らないシフォン型にゴムべらで丁寧に流し入れて焼成。

*(生地を型に移してから、空気抜きとして型をトントンとしないこと。衝撃でメレンゲの泡が消えてしまう。)

# コナッツオイルと
# バナナのシフォンケーキ

(オーブン予熱　電気200度 20分　ガス170度 5分)

電気オーブン　180度　20分　170度　10分
ガスオーブン　170度　20分　160度　8分

焼き上がったら逆さまにして冷まし、完全に冷めたら型からはずす。

(波刃ナイフで上下に細かく動かして型からはずす。)

バナナの甘さとココナッツの深い香りが魅力。しっとりとして味わい深いケーキになりました！

勇気を出して、カミュさんに、試食をお願い。美味しくて、これは売れます！と褒めてもらい、嬉しかったです！

# ドライフルーツのタルト

レーズン、プルーン等、色々なドライフルーツ使った楽しいタルトです。

直径14センチのタルト型。
前仕込みのタルト生地(スペイン産アーモンドP使用)を型に敷きこみ、同様に、前仕込みのアーモンドクリーム70g(スペイン産アーモンドP使用) を絞りいれて平らにする。

使ったのは、サルタナレーズン、クランベリー、いちじく、マンゴー、オレンジピール、プルーン(フランス産がベスト)、パイナップル(缶詰)、ピスタチオ。種類が多いと、味わい豊かになります。ピスタチオ以外、全て一日ラム酒に漬けます。
オーブン、天板も予熱する。

(オーブン予熱　電気220度10分　ガス200度10分)

オーブンに入れて焼成。

電気オーブン　210度　14分、
ガスオーブン　190度　6分　180度　3分
(薄いキツネ色)

# ドライフルーツのタルト

アパレイユを作る。

全卵　40g　グラニュー糖　20g
生クリーム　30g (脂肪35%)　ラム酒　4g
アーモンドP　12g (スペイン産)
バニラエッセンス (適量)　ミルクP　2g

全卵を泡立てないようにときほぐし、その他の材料を順に加え、その都度、泡立てないよう静かによく混ぜる。

(オーブン予熱　電気210度　ガス190度)

タルトがよく冷めたら、汁気を切ったドライフルーツ適量を乗せる。

アパレイユを流し入れる。オーブンに入れて焼成。

電気オーブン　200度　13分
ガスオーブン　180度　13分
全体に薄く焼き色がつくまで焼成。

一口で色々な味わいと食感を楽しめます。
秋めいた日のティータイムに如何ですか？

# アンズのケーキ

9月の初旬、軽井沢に行ってきました。長野県は昔からアンズの産地。

在来種の干しアンズを発見。少し黒みがあって酸味の強さが特徴。

銀座、沖縄館で黒糖のラム酒(アルコール50度)を見つけたので干しアンズを漬け込み、ケーキを作りました。

**イル・プルー流の作り方**

上口18×7、底17×6.5、高さ5センチのパウンド型

| | | | |
|---|---|---|---|
| 無塩バター | 75g | ホワイチョコ | 10g |
| グラニュー糖 | 64g | 全卵 | 30g |
| 卵黄 | 35g | レモン汁 | 4g |
| バニラエッセンス (適量) | | | |
| コーンスターチ | 34g | 強力粉 | 30g |
| ベーキングP | 1g | アンズジャム (適量) | |
| 干しアンズ 100g (3日以上ラム酒に漬ける) | | | |

# アンズのケーキ

柔らかくしたバターに、湯煎で溶かし30度以下にしたホワイトチョコを加え、良く混ぜる。

グラニュー糖を5回に分けて加え、加える度に50回、混ぜる。

全卵、卵黄を合わせてよく混ぜて、バター生地に8回に分けて加え、その都度50回混ぜる。レモン汁、バニラエッセンスも加え、良く混ぜる。(ふっくらと柔らかい状態)

(オーブン予熱開始　電気200度、ガス170度)

粉類を一緒にして1回ふるう。6回に分けて加え、木べらで生地をすくうように混ぜる。次の粉入れタイミングは8割の混ぜ加減。

全量、加えたら、ゴムベラで周りを払い、60回混ぜる。

干しアンズの細切りの汁気を切り、手でよくほぐしながら、5回に分けて加え、その都度均一になるまでよく混ぜる。

# アンズのケーキ

焼成後、すぐにポンシュを上面に塗り、

＊ポンシュ

(水6g＋グラニュー糖10g火にかけ溶かす、ラム酒20g、レモン汁3gを加える。)

敷き紙を敷いた型に入れて焼成。

電気オーブン　180度　40分

ガスオーブン　160度　40分

型から出して、上下を返して、その他の面にポンシュを塗る。ケーキが冷めたら、熱くしたアンズジャムを塗る。

# アンズのケーキ

ジャムが完全に乾いたら、グラスを全体に塗る。

＊グラス(粉糖47g、水8g、レモン汁4g)

網に乗せたまま、オーブンに入れ、表面を乾燥させる。

電気オーブン　250度　2～3分

ガスオーブン　230度　1分30秒～2分

(オーブン予熱　電気250度　ガス240度)

隠し味のホワイトチョコレートがアンズの酸味をより印象的に

しています。

黒糖ラム酒が味わいに深みを与えて、思わずもう一切れ！

# 紅茶とミルクチョコレートのケーキ

紅茶と相性の良い、ミルクチョコレートを使ったケーキを考えました。

トヨ型(長さ24センチ・高さ6センチ) に敷き込む生地の型紙を用意して生地を同じ大きさにカットして

＊ポンシュ

(水80g、グラニュー糖40g、ウイスキー10g)

アールグレイの茶葉を粉末にして加えたビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを2枚用意する。(18×18)

ポンシュを生地(焼き面ではない方)に打った後、型紙と一緒に型に敷き込み、冷凍庫へ。(底生地　長さ24センチ、幅5センチも用意して、ポンシュを打ち冷蔵庫へ。)

＊アールグレイの茶葉10gと牛乳200gで濃いめのミルクティーを作る。

# 紅茶とミルクチョコレートのケーキ

紅茶のババロアの材料。

| | | | |
|---|---|---|---|
| ミルクティー | 120g | 卵黄 | 50g |
| グラニュー糖 | 50g | | |
| 粉ゼラチン | 5g | 冷水 | 30g |
| バニラエッセンス | 10g | ウイスキー | 10g |
| 生クリーム | 100g | | |

ガラスボールに卵黄とグラニュー糖を加えてよく混ぜ、80度に温めたミルクテイーを少しずつ加える。

ガラスボールをガス火にかけ、泡立て器で混ぜながら弱火で80度まで温度を上げる。

すぐに火からはずし、冷水にしとらせておいたゼラチンを加えてよく混ぜ、裏ごす。

# 紅茶とミルクチョコレートのケーキ

氷水にあて、泡立て器で混ぜながら40度まで下げ、ウイスキーとバニラエッセンスを加える。
さらに18度まで下げて、7分立ての生クリームを3回に分けて加える。

底生地を乗せて冷凍庫へ。

冷凍庫に冷やしておいた型に流し込み

ババロアが固まったら、逆さまにして型はずし。

# 紅茶とミルクチョコレートのケーキ

チョコレートクリームの材料
ラクテエクストラ120g (ミルクチョコレート)、生クリーム150g、ミルクテイー30g

1センチ丸口金で絞り、フォークの背で模様をつける。

細かく刻んだチョコレートを湯煎で溶かして、50度まで上げる。途中ミルクテイーも加える。

7分立ての生クリームに一度に加えて、良く混ぜ、絞れる固さにする。

アールグレイとウイスキー、個性的な香りのババロアを、ミルキーなチョコクリームが優しく包んで、温かい味わいに仕上がりました。

# ナッツのパウンドケーキ

ピーナッツ、アーモンド、クルミ、ナッツが沢山の楽しいパウンドケーキ！

無塩、無糖で粒々感のあるクランチタイプ。

いつもの青山マルシェでピーナッツバターを見つけました。千葉産、最高級のピーナッツを使用。手作り感覚の無添加バター。

長さ７センチ、幅７センチ、高さ５センチ型

| | | | |
|---|---|---|---|
| 無塩バター | 73g | 赤砂糖 | 50g |
| 蜂蜜 | 16g | 全卵 | 36g |
| ピーナッツバター | 41g | 卵黄 | 16g |
| バニラエッセンス(適量) | | 塩 | 1g |
| ラム酒 | 16g | 薄力粉 | 12g |
| コーンスターチ | 21g | 強力粉 | 12g |
| ベーキングP | 1g | シナモンP | 1g |
| アーモンドP | 65g (スペイン産) | | |
| クルミ | 70g (フランス産) | | |

＊クルミ50gは粉状に細かく挽く。残りは細かく刻む。

# ナッツのパウンドケーキ

バターを柔らかくしてから、赤砂糖を5回に分けて加え、加える度に50回、まるく混ぜる。

全卵、卵黄を一緒にして、砂糖と同様に混ぜる。

蜂蜜を一度に加え、良く混ぜる。

ピーナッツバターに生地の一部を加えて柔らかくしてから、塩、バニラエッセンスと共に、加えてよく混ぜる。

# ナッツのパウンドケーキ

ラム酒の1/3量を2回に分けて加える。

(オーブン予熱開始　電気190度、ガス170度)

ナッツ類 (アーモンドP、クルミP、刻んだクルミ)の1/3量を加え残りのラム酒1/3量を加えて混ぜる。
あと2回くり返し、よく混ぜる。

粉類を5回に分けて加え、木べらで手早くすくい上げるように混ぜ、
8割の混ぜ加減で次の粉を加える。最後の粉がほぼ見えなくなったら、周りをきれいにして、さらに50回混ぜる。

用意した型に敷き紙を敷いて生地を均等に流し入れ、両端を少し高くして焼成。

電気オーブン　180度　40分～45分
ガスオーブン　160度　40分～45分

# ナッツのパウンドケーキ

ピーナッツ、アーモンド、クルミ、ナッツが沢山の楽しいパウンドケーキ！

こだわりのピーナッツバターがふっくらと優しく全体を包んで、スパイシーなシナモンが本当に良いアクセント。

ナッツ好きなら大満足！

ナッツそれぞれの味わいをしっかりと感じることが出来ます。

ピーナッツの栄養価

1、ピーナッツは太りにくい植物性脂肪でコレステロールを減らし、生活習慣病予防あり。

2、ビタミンEが豊富、効酸化作用があり、細胞を丈夫にし、冷え性にも効果あり。

その他色々と健康、美容効果が期待できます。美味しくて健康にも効果大で、良い食材に会えてよかった

# イチゴジャムのショートケーキ

「イチゴは見た目で選べない」
美味しそう、と思って食べたら残念だった事、ありませんか？

イチゴジャムを作る。イチゴ1パックは、最後に飾るイチゴを残して
ブレンダーにかけて裏ごす。

そんな時は自分で美味しいイチゴにしてみましょう。

鍋にイチゴジュース、グラニュー糖30gを加えて中火にかけ沸騰したら弱火で約5分煮詰める。(途中アクを軽く取る)味をみて、グラニュー糖を足したり、酸味が足りなければレモン汁を加える。この段階でイチゴの味を決める。

# イチゴジャムのショートケーキ

ペクチン3g(コーンスターチ代用可)を少量のグラニュー糖と混ぜてから鍋に加え良く混ぜ、火からおろして氷水にあて冷ます。
(色味が薄ければ天然由来の赤色粉を使う。)

スポンジ生地はイル・プルーレシピのビスキュイ・オ・ザ・マンド。
(スペイン産アーモンドP入り生地)

直径12センチの生地を用意。3枚にスライス。生地の両面にシロップを打つ。

水　25g　グラニュー糖　8g
キリシュ　3g

1枚目の生地にジャムを塗り、2枚目も同様にし、3枚目を重ねる。

# イチゴジャムのショートケーキ

生クリーム150gを6分立てにしてから、グラニュー糖15g、キリシュ5gを加えて7分立てにして、ケーキ全体に塗る。

側面はパレットナイフの平らな面でポンポンとはねて模様を付ける。

上部にイチゴを飾り、ジャムをのせて、平らにする。

誰もが好きなイチゴのショートケーキ。でも残念なイチゴで作りたくありません。

自分で工夫してイチゴが主役の最高に美味しいケーキを作りました。

見た目は大事、味わいはもっと大事！

# アーモンド
# ミルク飲料のブランマンジェ

健康や美容効果で話題のアーモンドミルク飲料。これを使って手軽にブラン・マンジェを作りました。(イル・プルーレシピでは、牛乳にスライスアーモンドを加えて煮出しアーモンドミルクを作ります)

小さめの鍋に、アーモンドミルク、グラニュー糖、牛乳を入れて、弱火にかけて混ぜ、軽く沸騰したら火を止める。

小さなプリンカップ3個分
アーモンドミルク (砂糖不使用、１個)
牛乳　30g　生クリーム　30g
粉ゼラチン　3.5g　冷水　16g
グラニュー糖 30g
バニラエッセンス (適量)
(冷水 16gにゼラチンを加え10分おく、プリンカップは冷蔵庫で冷やしておく)

冷水でしとらせたゼラチンを加えてスプーンでよく混ぜボールに移
す。

# アーモンド
# ミルク飲料のブランマンジェ

氷水にあて20度まで温度を下げ、バニラエッセンス適量を加える。

生クリームのボールに温度を下げたアーモンドミルクを少しずつ加え、泡立て器でよく混ぜる。

氷水にあて、泡立て器で生クリームをとろりとするまで泡立てる。

氷水にあて、木べらを前後に動かしながら、5度まで下げる。
(泡が消えて艶が出てくる。)

# アーモンド
# ミルク飲料のブランマンジェ

冷蔵庫で冷やしておいた型に流し入れる。
冷蔵庫で2時間程冷やす。

やっと固まるくらいのフルフルとした食感。
ひんやり冷たくてつるんと口溶けがいいので暑くなってきた季節に最適！

簡単で美味しく、美容と健康にも効果あるなら、作ってみる価値大です。

# パッションフルーツのタルトレット

最近、普通のスーパーでも見かけるパッションフルーツ。早速レシピを考えました。

パッションを二つ割りにして中身をスプーンですくい、裏漉して種とジュースに分け、種は洗って乾燥させる。

パッションのピュレを作る。材料を全部鍋に入れ、スプーンで混ぜながら軽く沸騰させる。

パッションジュース　160g　ペクチン　3g
コーンスターチ　5g　グラニュー糖30g

氷水にあて、冷ます。

フードプロフェッサーでパイ生地を作り、型 (直径7.5センチ)に敷き込み冷蔵庫で30分休ませる。

(オーブン予熱　電気220度　ガス200度)

# パッションフルーツのタルトレット

空焼きをする。

電気オーブン　200度　14～5分
ガスオーブン　190度　14～5分

卵黄　　2個　　グラニュー糖　　30g
強力粉　　5g
バニラビーンズ入り生クリーム

アパレイユを作る。
生クリーム150gとバニラビーンズを鍋に入れ、軽く沸騰させ、冷ます。

ボールに卵黄を入れ、泡立て器でほぐしてから、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。

# パッションフルーツのタルトレット

粉を加えてゆっくりと混ぜてから、冷めた生クリームを少しずつゆっくりと混ぜて加える。

(オーブン予熱　電気180度　ガス170度)

空焼きした型に流し入れ、焼成する。(黒い斑点はバニラビーンズ。)

電気オーブン　170度　15分
ガスオーブン　160度　15分

パイが冷めたら、パッションピュレをパレットナイフでならし、パッションの種を乗せてかざる。

パッションフルーツのトロピカルな香りが印象的なタルトレット。バニラ風味のアパレイユが優しく酸味の強いパッションピュレを支えています。

# アンズジャムのムース

大好きなアンズの季節は終わってしまったけれど

出盛りの時期に沢山ジャムを作って冷凍しておきました。

ムースの材料　小さめのゼリーカップ4個分
アンズジュース (ジャム150gと水100gをジューサーにかける)
粉ゼラチン3gと水18gを合わせたもの(15分おく)
グラニュー糖　30g　レモン汁　5g
生クリーム　100g　キリシュ　10g

種を取ったアンズをざく切りにし、砂糖で煮たジャムです。

これを使ってムースを作ります。

小さめの鍋にグラニュー糖を加え、スプーンで混ぜながら弱火で軽く沸騰させる。

# アンズジャムのムース

火を止めて、ゼラチンを加えよく混ぜてから

7分立てに泡立てた生クリームを3回に分けて加え、

ボールに移し、氷水にあて泡立て器で混ぜながら、18度まで下げ、キリシュを加える。

冷蔵庫で冷やしておいた、カップに流し入れる。冷蔵庫へ。

# アンズジャムのムース

ソースを作る。
残りのアンズジュースにグラニュー糖20gとコーンスターチ1g強を混ぜて加え、弱火で軽く沸騰させ火を止める。

氷水にあて、粗熱が取れたら、キルシュとレモン汁を少々加える。とろみがつくようによく冷やし、冷えて固まったムースの上にのせる。

ソースのオレンジ色が映えてちょっとお洒落なアンズのムース。

簡単に出来て味はレストランのデザートのよう！

# 山ぶどうとチーズケーキ

いつものマルシェで山ブドウを見つけました。

粒が小さくて種があるので、生食には向きませんが美味しそう！

10分程煮て裏漉すと、きれいな紫色、甘酸っぱくて濃厚なジュースに。

どんなレシピにするか、すぐには思い浮かばなかったけれど、取り敢えず少量の砂糖を加えジュースにすることに。

この色を活かして、イル・プルーレシピのレアチーズケーキと合わせます。

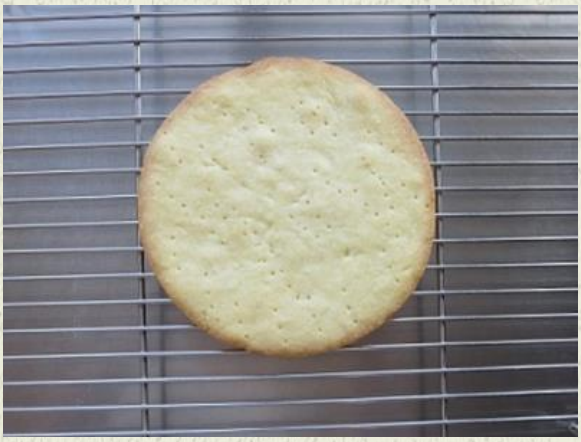
# 山ぶどうとチーズケーキ

余って冷凍しておいたタルト生地を、直径12センチのセルクルで抜く。

レアチーズケーキの材料。

| | | | |
|---|---|---|---|
| クリームチーズ | 90g | 卵黄 | 10g |
| プレーンヨーグルト | 15g | 冷水 | 18g |
| グラニュー糖 | 35g | レモン汁 | 13g |
| 生クリーム | 92g | 粉ゼラチン | 3g |

バニラエッセンス (適量)　　レモン皮摩り下ろし (半分)



180度で10分程焼成。薄く焼き色が着く。
(ビスケットで代用可)

クリームチーズを室温にし、卵黄を加え、ハンドミキサー、低速で混ぜる。

# 山ぶどうとチーズケーキ

ヨーグルト、グラニュー糖、バニラエッセンスを順に加え、その都度、中速で混ぜる。レモン皮も同様に。

氷水にあて、19度まで冷やす。

冷水に漬けておいたゼラチンを湯煎にかけ、50度にする。

レモン汁を加えてから、チーズクリームに加え、高速で混ぜる。

生クリームを角が立つまで泡立て、2回に分けて加え、その都度すくい上げるように、混ぜる。

# 山ぶどうとチーズケーキ

セルクルの底にタルト生地を敷き、チーズクリームを流し入れ表面をならす。
冷凍庫へ。

冷えて固まったケーキの型はずしをして、冷ましたソースでケーキの上面に模様をつける。

ブドウジュースのソースを作る。

ジュース50gを鍋に入れ
グラニュー糖10g、コーンスターチ2g、ペクチン2g、水飴(少々)を加え、軽く沸騰させる。

シンプルなレアチーズケーキが鮮やかなビジュアル系に変身！

モチロン、酸味際立つソースとの相性は抜群！

# みかんとホワイトチョコレート

ミカンとホワイトチョコレートの焼き菓子

ジューサーにかけ、裏ごし、砂糖を加えて少し煮詰めてピュレ状に。

酸味、苦味、甘さを活かして、ミルキーなホワイトチョコレートと合わせたケーキを考案。

マルシェで見つけた間引きミカン。
5個、100 円。

甘さは無く、酸味が強くて苦味も少し。
でも、何かに使えそう！

直径10センチ、高さ5センチの型、5個分
ホワイトチョコレート80g (ベルギー、ペック社製)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 無塩バター | 60g | 卵黄 | 35g |
| グラニュー糖 | 60g | 卵白 | 63g |
| ミルクパウダー | 10g (フランス産) | | |
| グラニュー糖 | 10g | 薄力粉 | 7g |
| コーンスターチ | 44g | 強力粉 | 10g |
| ミカンのピュレ | 10g | バニラエッセンス (適量) | |

# みかんとホワイトチョコレート

ボールにチョコレートとバターを入れ、湯煎で溶かす(60度)。

チョコレートとバターのボールに卵黄生地を加え、よく混ぜる。

卵黄を泡立て器でゆっくりとほぐし、グラニュー糖、ミルクPを加えてよく混ぜる。

室温の卵白にグラニュー糖を加え、ハンドミキサーで、柔らかめのメレンゲを作る。

# みかんとホワイトチョコレート

チョコレート生地に薄力粉、強力粉を合わせてふるい、加えて混ぜる。

メレンゲの一部をひとすくい加えて泡立て器でよく混ぜる。

生地の一部をミカンピュレに加えてよく混ぜ、もとに戻してよく混ぜる。

残りのメレンゲを全部加えて、木べらですくい上げるように混ぜる。

(オーブン予熱　電気180度　ガス170度)

# みかんとホワイトチョコレート

型に流して、焼成。

電気オーブン　170度　25分
ガスオーブン　160度　20分　150度　5分

きめ細やかでミルキーな味わい、微かな酸味と苦味が全体の印象を引き締めています。

よく冷めたら、コーティング用チョコレートとミカンピュレのジュレで模様を付ける。

思いがけない材料で、レシピを考えるのは大変ですが、
上手くいくと達成感　大！！

# かぼちゃのジンジャー風味サバラン

久しぶりにサバランを作ります。
型にたっぷりとバターを塗る。

型の8分目くらいに生地を絞り入れ、指先で型の縁に生地を引き上げて貼り付けるようにする。

手ごねのサバラン生地。
バターと卵が沢山入った生地です。

ビニール袋を被せ、型の縁、いっぱいになるまで温かいところ(30度ほど)で発酵させる。

(オーブン予熱　電気240度　ガス220度)

# かぼちゃのジンジャー風味サバラン

オーブンで焼成。
電気オーブン　230度　2分　200度　18分
ガスオーブン　210度　2分　180度　18分
全体に濃い目の焼色、型から2ミリ程、小さく縮むまで焼く。

鍋にジンジャーシロップ、シロップと同量の水を加え、火にかけて90度にする。
サバラン生地を加えて、弱火で元の大きさの約2.5倍になるまでひたす。
(シロップの温度は90度以上にならないように。)

生地を漬け込むのは、ジンジャーシロップ。
(生姜、砂糖、水、同量で7～8分煮る。)

右はシロップに漬ける前、左は、漬けた後。
全部ひたしたら、冷蔵庫へ。

# かぼちゃのジンジャー風味サバラン

サバラン生地1個につき5gのラム酒をハケで打つ。

熱くして柔らかくしたアプリコットジャムを塗り、冷蔵庫へ。

生クリーム150gとグラニュー糖15gを加え軽く泡立てカボチャのマッシュ50gを加え、よく混ぜる。

皮付きのカボチャを蒸して裏ごす。

サバランの中心のカボチャクリームを絞り、生クリームと小さくカットした蒸しカボチャで周囲を飾る。

一口食べると中からジュワーっと染み出るパンチの効いたジンジャーシロップ。

ほっこり優しいカボチャクリーム、ラム酒のお洒落な香りもいい感じ！

焼き菓子なのに、冷たいなんて不思議です！

# ヘーゼルナッツのクッキー

使うのはフランス産のヘーゼルナッツ。

銅鍋、又は、厚手の鍋でキャラメリゼする。
ナッツ　50g　グラニュー糖　15g
無塩バター　2g
銅鍋にナッツ、グラニュー糖を入れ、中火にかける。

ヘーゼルナッツを170度、約7分ローストする。
目の粗いザルの上で軽くこすって皮を取る。
(全部取れなくても良い。)

砂糖が溶けてきたら、弱火にし、木べらで混ぜながら、じっくりと加熱する。
ナッツが明るいキャラメル色になったら、火を止め、バターを加えて混ぜる。

# ヘーゼルナッツのクッキー

すぐに冷たいバットに移し、泡立て器で混ぜて、1つずつナッツをはずす。

上掛け用のチョコレートを湯煎で溶かし、焼いたクッキーの中央に塗り (ナッツ接着のため。)ナッツを乗せる。

アーモンドP入り、タルト用(クッキー)生地を伸ばし、抜き型で抜いて、180度で約10分程、焼成。
(裏側が軽いキツネ色。)

キャラメリゼしたナッツがカリッとして香ばしくラブラブ、食べだしたら止まりません！

ヘーゼルナッツが主役のクッキー、産地にはこだわりたいですね。グッド！

# 高カカオチョコレートのケーキ

今、話題の高カカオチョコレート。ポリフエノールや、カルシウム、マグネシウム等のミネラルが豊富で美容や健康に良いと言われている、カカオ分70%以上のチョコレートです。
御紹介するのは、カカオ80%のココア、72%のビターチョコレートを使ったケーキです。

長さ18センチ、幅7センチ、高さ5センチのパウンド型

| | | | |
|---|---|---|---|
| バター | 85g | 強力粉 | 30g |
| グラニュー糖 | 64g | B T | 1g |
| 全卵 | 70g | ココア | 5g |

スイートチョコレート 30g
ビターチョコレート 50g　コーンスターチ　24g
(製菓用チョコレート、ココアは、ベルギー、ペック社製)

バターを柔らかくして、グラニュー糖を3回に分けて加え、その都度50回、木べらでよく混ぜる。全卵を5回に分けて加え、砂糖と同様に混ぜる。
卵の量が多いので少し分離状態になるが、かまわない。(常温の全卵を使用。分離しにくい。)

スイートチョコレートを湯煎で溶かし、人肌に冷ましてから、

# 高カカオチョコレートのケーキ

生地の一部を加えよく混ぜて、もとに戻し、混ぜる。

粉類(コーンスターチ、強力粉、ココアを1回ふるう)を5回に分けて加え、木べらですくい上げるように手早く混ぜる。だいたい混ざったら、ゴムべらで周りを払い、あと30回混ぜる。(生地が固い状態で混ぜると、食感が悪くなる)

細かく刻んだビターチョコレートに生地の一部を加え、上記と同様に混ぜる。

粉類を加える前に生地の柔らかさを確認する。(生地が固いようなら直火の弱火でボールの底を木べらで混ぜながら、温めて柔らかくする。) 軽いが、手ごたえがしっかりある状態。

(オーブン予熱　電気200度　ガス170度)
敷き紙を敷いた型に入れて、両端を少し、高くする。
オーブンで焼成。

電気オーブン　180度　40分
ガスオーブン　160度　40分

# 高カカオチョコレートのケーキ

焼成後すぐに、型に入ったまま、シロップをハケで塗る。型出しして、紙を剥がし、他の部分もシロップを塗る。

シロップ後、すぐにラップでピッタリと包む。こうすることでよりしっとりとしたケーキに。

(シロップ　水10g、グラニュー糖10g、を火にかけて砂糖を溶かし、火を止め、冷ましてから、ラム酒10g)

ビターチョコレートとココアが主役ですがスイートチョコレートも入っているので丁度良い甘さ！

作った当日より翌日からの方が、よりしっとりとして美味しいケーキ。

美容や健康にも良いスイーツ、何だか得した気分です。グッド！

(　常温で1週間保存可能　)

# パーティーケーキ

フランボワーズのビッシュ(ミニ)で
パーティーケーキ。
フランボワーズピュレのムースをベースに
ミニサイズで可愛く作ります。

18×18センチのビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを用意する。

| | | | |
|---|---|---|---|
| 卵黄 | 24g | グラニュー糖 | 23g |
| 卵白 | 40g | グラニュー糖 | 18g |
| 薄力粉 | 20g | 強力粉 | 20g |

トヨ型 (24×7.5×5)の半分サイズの型紙を用意して生地を型紙通りカットする。底生地も5×24用意。
型紙に乗せ、生地の裏面(底生地も)にポンシュをたっぷりとハケで打つ。

トヨ型を半分に仕切り、型紙ごと生地を敷き込む。冷凍庫へ。
(底生地は冷蔵庫)

＊ポンシュ
(フランボワーズピュレ50g、グラニュー糖20g、キリシュ5g)

# パーティーケーキ

ムースを作る。
フランボワーズピュレ　120g
冷水　18g　グラニュー糖　40g
レモン汁　5g　粉ゼラチン　3g
生クリーム 160g (45%以上)　キリシュ　5g
(18gの冷水にゼラチンを加え、20分おく)

小鍋にピュレとグラニュー糖を入れて、弱火でスプーンで混ぜながら80度まで加熱する。

80度になったら、火を止め、ゼラチンを加えて、よく混ぜて

ボールにあけ、氷水にあて、冷やす。途中、キリシュ、レモン汁を加える。

# パーティーケーキ

18度になったら、7分立ての生クリームを3回に分けて加え、泡立て器でよく混ぜる。

トヨ型が無くても、ココット型にムースを入れ、

冷凍庫で冷やしておいた型に流し入れ、底生地を乗せて冷凍庫へ。

(ミニサイズなのでアルミ箔等で型の半分に仕切る。)

クリームやベリーで飾っても！

# パーティーケーキ

ムースが固まったら、型から出して、生クリーム130gとグラニュー糖13gを泡立てて生地の周囲に絞り、ベリーを飾って仕上げる。

シンプルなレシピですが、仕上げにベリーを飾るとぐっと華やかなケーキに！

フランボワーズの甘酸っぱさとミルキーな生クリーム、王道のコラボです。

# リンゴのワイン煮

減農薬で美味しいりんご、ふじです。

弱火で紙フタをしてから、

くし型に切ったりんごを鍋に入れ、白ワインをやっとつかる程度に加える。

竹クシですっと通るまで、6～7分煮る。

# リンゴのワイン煮

大きめのりんご、1個で100gのグラニュー糖を加え、レモン汁も少し。弱火で砂糖が溶けるまで煮て火を止める。

入れ物に移し替えて冷蔵庫で3日くらいで美味しくなる。

白ワインだけ、水はいっさい加えません。その代わり、安いワインで充分。

りんごは、生で食べるより、ちょっと大人の雰囲気。

シロップも、りんごの優しい甘さと酸味が移り、うっとりするような味わいです。

# ジンジャーミルクシフォンケーキ

ジンジャーミルキーシフォンケーキ

ジンジャー効果で食べると身体が暖まるケーキ！！！

冬に欠かせないジンジャーシロップ、この材料で作ります。
(無農薬しょうが皮付き、砂糖、水、同量を10分程煮る。)

17センチ型
卵黄　50g　グラニュー糖　20g
ミルクP　5g (脂肪率26%フランス産 無くても可)
ピーナッツオイル　33g (イギリス産)
牛乳　25g　ジンジャーシロップ　10g
卵白　120g　グラニュー糖　25g＋25g
強力粉　50g　ベーキングP　1.5g
みじん切りジンジャー　20g 生クリーム 14g

ハンドミキサーで、卵黄とグラニュー糖を高速3分30秒泡立てる。

ピーナッツオイルを4回に分けてくわえて、その都度最速で30秒混ぜる。

ミルクパウダーを低速10秒、牛乳は2回に分けて低速20秒混ぜる。

# ジンジャーミルクシフォンケーキ

メレンゲを作る。
冷蔵庫で冷やしておいた卵白に25gのグラニュー糖を加え、中速で1分、高速で2分、残りのグラニュー糖25gを加えて1分泡立てる。

メレンゲのボールに卵黄生地を移しかえ、エキュモアールですく上げるように混ぜる。
8割の混ざり具合で、粉(強力粉、BP)を5回に分けて加える。
8割の混ざり具合で次の粉を加える。

卵黄生地のボールにメレンゲをひとすくい加え、泡だて器ですくい上げるように混ぜる。

粉が、だいたい見えなくなったら、冷たい生クリームを加えて、ゆっくりと混ぜ、
みじん切りのジンジャーを加えて、ゆっくりと10回混ぜる。

(オーブン予熱　電気200度　ガス170度)

# ジンジャーミルクシフォンケーキ

シフォン型に入れて、オーブンで焼成。
十分に予熱をしておく。
電気オーブン　170度　20分　160度　6分
ガスオーブン　170度　20分　160度　8分

ジンジャー風味のグラスを作る。
(粉糖60g、牛乳6g＋ジンジャーシロップ6g)
ケーキを逆さまにして、グラスをかける。

焼きあがったら、型を逆さまにして、完全に冷めてから型外しをする。

イル・プルー流の作り方なので、メレンゲを混ぜる時はエキュモワールを使います。

パンチの効いたジンジャーシロップ、くせになる味わいです。
生地に生クリームが入っているので、ミルキーな食感。
ショウガとミルクは相性抜群！

# チョコレートとキャラメルのケーキ

チョコレートとキャラメルのタルトレット
小さいけれど、濃厚な味わいが印象的。
シンプルな組み立てのケーキは、材料選びがとても大事です！

生クリームとバニラ棒を小さめの鍋に入れ、弱火にかけて80度にする。
80度になったら、火を止め、ふたをして1時間、バニラの香りを出す。

直径7センチ、高さ2センチの型6個分(紙製カップ)

全卵　60g　生クリーム 130g(乳脂肪45%)
卵黄　15g　バニラ棒　少々
グラニュー糖　20g
製菓用スイートチョコレート　50g
製菓用ビターチョコレート　50g
＊チョコレートはベルギー、ペック社製

ボールに全卵、卵黄を入れ、泡だて器でほぐし、グラニュー糖を加え、
さらによく混ぜる。(空気を入れないように)

# チョコレートとキャラメルのケーキ

刻んだチョコレートを湯煎で溶かし、40度にする。これに1時間おいた生クリームを1/2量加えて泡だて器でよく混ぜる。

完全に混ざってから、さらに20回混ぜる。残りを2回に分けて加え、同様に混ぜる。

全卵のボールにチョコレート生地の1/2加え、よく混ぜる。完全に混ざってから、

さらに20回混ぜる。残りを2回に分け、同様に混ぜる。

( 固まる力があるのは、卵だけなので良く混ぜる。)

刻んだクルミ10g (フランス産)を加える。

(オーブン予熱　電気200度　ガス190度)

型に流し入れて、十分に予熱したオーブンで焼成する。

電気オーブン　190度　10分　170度　6分

ガスオーブン　180度　10分　160度　6分

(竹くしをさして何も付いてこなければ良い。)

# チョコレートとキャラメルのケーキ

キャラメルを作る。

グラニュー糖　32g　水　11g

スイートチョコレート　5g　水　10g

小鍋に水11gとグラニュー糖を加え、弱火にかけ薄いキャラメル色に焦がす。火を止め残りの水を加えて、スプーンで混ぜる。

キャラメルをボールに移して、60度に温度を下げてから、刻んだチョコレートを加えて混ぜる。

ケーキが冷めてから、チョコレートキャラメルで模様を付ける。

生地に粉が入っていないので、口に入れるとすぐに溶けてしまう生チョコのような食感。

小さく刻んだクルミがちょうど良いアクセント。(焼き菓子ですが、冷蔵保存)

# 安納芋のパイ

しっとりとして甘い安納芋。蒸してそのままでも美味しいけれどパイを作ってみました。

粉類にバターが細かく入ったら、牛乳10g、全卵20g、グラニュー糖10g、塩2gを加えて、攪拌。

パイ生地を作る。

| | | | |
|---|---|---|---|
| 強力粉 | 55g | 薄力粉 | 55g |
| シナモンP | 5g | 無塩バター | 70g |

シナモンP5gと無塩バター70gをフードプロフェッサーに入れて撹拌する。(粉類は冷凍庫で冷やし。角切りバターは冷蔵庫)

生地がまとまったら

# 安納芋のパイ

冷たい台の上に出し、打ち粉をして、型(直径18センチ)より一回り大きめに伸ばし、薄くバターを塗った型に敷きこむ。
冷蔵庫で15分程冷やす。(焼き縮み防止)

(焼成後、防水のため、塗り卵をして、3～5分オーブンへ)

(オーブン予熱　電気230度　ガス200度)

生地を焼成する。予熱をしたオーブンで(天板、重石も予熱)焼成。

電気オーブン　210度　23分
ガスオーブン　190度　16分

キャラメルを作る。
鍋にグラニュー糖90g、水25gを加え、中火にかける。

強めのキャラメル色になったら火を止め、すぐに鍋底を水につけて色止めをする。

# 安納芋のパイ

無塩バター15g、バニラ棒を裂いて入れ、弱火にかけ、バターが溶けたら

キャラメルを絡める。バットにあけて冷まし、冷めたパイにのせる。

一口大に切った安納芋を加え、

サクサクのパイ生地としっとり美味しい安納芋！！

ほんのり苦味のあるキャラメルが全体の味わいを引き締めて

安納芋ラヴァーは、好きな味だと思います！

シナモン風味のパイ生地もいい感じ

# 春人参のベリーヌ

みずみずしく、柔らかい春にんじん。この時期ならではの美味しさです。

独特のにんじん臭さが無いので、色々なレシピの可能性大！

ブレンダーでピュレ状になったら、湯煎で溶かした粉ゼラチン(ゼラチン2g、冷水12g)を加え、とろみをつける。(このままでも十分美味しい)

にんじんピュレを作ります。

にんじん120gの薄切りを、みかん(オレンジ)ジュース(ストレート)と
少量の砂糖で柔らかくなるまで煮る。(途中水分が減ったら、ジュースを足す。)

一晩水切りしたプレーンヨーグルトに、グラニュー糖少量を加えて混ぜる。

# 春人参のベリーヌ

キーウイを小さめに角切りして、
グラニュー糖、キリシュ少量で30分漬け込み
ザルにあけ、汁気を切る。

にんじんピュレ、ヨーグルト、漬け込み
キーウイのベリーヌです。

余って冷凍しておいたココア風味のスポンジ生地 (市販のクッキーでも)を
グラスの底に入れる。にんじんピュレを加え、冷蔵庫で冷やす。(30分)

ヨーグルト、キーウイも乗せ、ピュレとは別に用意した角切りにんじんを飾る。

カラフルなベジスイーツ。
美味しさだけでなく、ビタミン、カルシウムなど、美容や健康にも、グッド！

# 桜とナッツのケーキ

和菓子用桜の塩漬けを塩抜きし
キリシュ酒 (サクランボのリキュール)に
漬けてから、水気を取ります。

型に敷き紙をしき、茎付き桜を型底に置く。

底17×6.5、高さ5センチのパウンド型

| | | | |
|---|---|---|---|
| 卵黄 | 30g | バター | 75g |
| 全卵 | 30g | グラニュー糖 | 60g |
| 桜餡 | 30g | (白餡に桜の葉を混ぜた物) | |
| 強力粉 | 30g | コーンスターチ | 24g |
| ベーキングP | 1g | ピスターチ | 20g |

ヘーゼルナッツ 30g (スペイン産)
キリシュ酒　20g　バニラエッセンス (適量)
＊ヘーゼルナッツはローストして皮を取る。

バターを柔らかくしてから、グラニュー糖を5回に分けて加え、加える度に50回、泡だて器でよく混ぜる。

全卵と卵黄を合わせて8回に分け加える。
グラニュー糖同様に混ぜる。
バニラエッセンスを加える。

白餡に生地の一部を加えて混ぜ、もとの生地に合わせる。

# 桜とナッツのケーキ

キリシュ酒1/2を混ぜる。

粗刻みのナッツ、汁気を切った桜15gをほぐして加え、残りのキリシュ酒を加えて、均一になるまでよく混ぜる。

(オーブン予熱　電気190度　ガス180度)

粉類 (コーンスターチ、強力粉、ベーキングPを一緒にして振るう)を6回に分けて加え、木べらで手早く混ぜる。

型に生地を入れて、両端を少し、高くして、焼成。

電気オーブン　180度　40～45分
ガスオーブン　160度　40～45分
＊焼き上がりの目安
焼き色が濃い目で、生地と型の間が1ミリほど隙間ができている。

# 桜とナッツのケーキ

焼成後、型にいれたまま、ポンシュ(水12g、グラニュー糖12gを軽く沸騰して冷まし、キリシュ酒10gを加える。)を上面に打ち、

アプリコットジャムを熱くしてから、ケーキの底以外に塗る。(1時間程おく)
グラス(粉糖47g、水8g、レモン汁3g)を塗り、オーブンに入れて表面を乾燥させる。

電気オーブン　250度　2～3分
ガスオーブン　230度　1分30秒～2分

型から出して、ケーキの上下を逆さまにして、シロップを残りの面に打つ。

白餡が生地に入っているので、和菓子のような風味があります。

たまには、こんな花びら合格入りケーキ、いいかも

# あとがき

最後までご覧いただきありがとうございます。

このレシピ集は、毎月2回ほど更新しているブログから厳選したレシピを編集して作りました。

いつもアイデアが浮かんでレシピを作れるわけではなく、何も無いところから考える苦しさも沢山ありましたが、数年続けて振り返ってみると、色々な食材や作り方の勉強をしたり、すごく楽しい思い出がいっぱいです。これからも、頑張って続けたいと思っています。

著者　：　浅見淳子

代官山のケーキ教室"イル・プル・シュル・ラ・セーヌ" http://www.ilpleut.co.jp/ でフランス菓子の第一人者、弓田亨氏のもと、素材にこだわった本当に美味しいケーキ作り、椎名真知子氏からフランス料理を学ぶ。

師範試験に合格後、東京都品川区でフランス菓子教室サロン・ド・ガトーを開講しています。

フランス菓子教室サロン・ド・ガトー　　URL：http://www7a.biglobe.ne.jp/~salonatsuko/

定休日：　日曜日 (祝日は開講)

体　験：　実習、試食、お持ち帰り分もあってレッスン料2,000円　＞＞ご予約・お問い合わせ

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌで学んだ味わい
フランス菓子のレシピ集
著　者　：　浅見淳子
発行日　：　2017年5月9日

発　行　：
運　営　：
組版・印刷・製本　：

乱丁・落丁は、ご面倒ですが下記のアドレスにご連絡ください。
メールアドレス　orangekitchen@krc.biglobe.ne.jp

# イル・プルー・シュル・ラ・セーヌで学んだ味わい フランス菓子のレシピ集

著者：浅見淳子

イル・プルーのレシピが学べるフランス菓子教室Salon du Gateau
あなたと教室でお会いできる日を楽しみにしております。