

実用書で担当者様

フランスでベストセラー!!

PIE International

基礎から
バッチリ
学べる!!

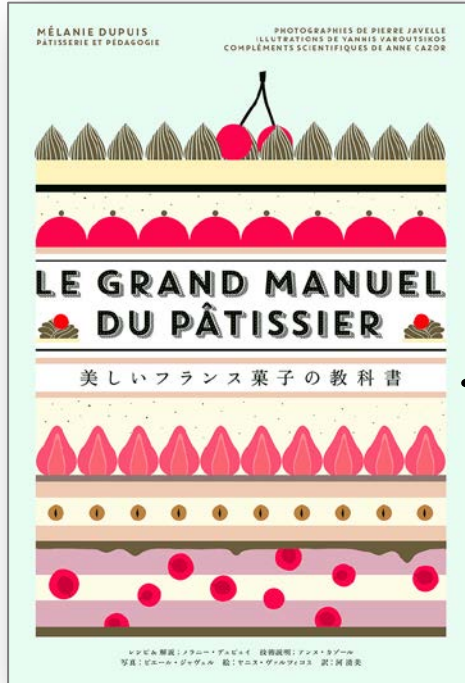
製菓レシピの決定版

美しいフランス菓子の教科書

レシピ&解説:メラニー・デュビュイ
絵:ヤニス・ヴァルツィコス/訳:河 清美
B5変判 /ソフトカバー 本体 3,500円+税

基礎から学ぶ製菓レシピ約**100**選

フランスをはじめ、ヨーロッパでベストセラーとなったフランス菓子のレシピブック。第1章では基本の生地やクリーム、デコレーションなど46の基本技法を解説。第2章では基本レシピを応用したベーシックな焼き菓子から贅沢なホールケーキなど、53種の作り方を美しい写真とイラストで紹介。第3章では約20頁にわたり、材料説明や基礎的な技法説明も収録。フランス製菓レシピの決定版となる1冊です。



複雑な製作工程も
たくさんの写真と
詳細な手順の解説で
分かりやすく紹介!!

生地の構造や特徴、
上手に仕上げる
ポイントなどを、
イラストを用いて
しっかり図解!!



- 第1章 基本の生地/クリーム/ソース**
パート・ア・フォンセ(敷き込み生地)、パート・ルヴェ(発酵生地)、パート・キュイット(加熱して作る生地)、パート・パテユ(泡立ててふんわり仕上げた生地)、パート・ア・ムラング(メレンゲ生地)、シュクル・キュイ(糖液)、クレーム(クリーム)、グラサージュ(上げ、糖衣)、デコール(デコレーション)、ソース
- 第2章 パティスリー**
グランガトー、アントルメ、タルト、シュー菓子、ヴィエノワズリー、パイ菓子、メレンゲ菓子、パン屋の菓子
- 第3章 用語解説**
型の準備、口金の種類、バターについて、卵について、チョコレートについて、シューの作り方、マカロンの作り方

NEW 10月新刊 **こちらもおススメ!!**

ワインは楽しい! 絵で読むワイン教本

増補
改訂版



大好評『ワインは楽しい!』からさらに内容を充実させた「増補改訂版」待望の翻訳版。主要産地の地図がより詳しく、分かりやすくなった他、ワインの発展に貢献した伝説的な人物の紹介も掲載。頁数も約30頁増え、よりワインの知識が深まる1冊。

著者:オフェリー・ネマン イラストレーター:ヤニス・ヴァルツィコス
訳者:河 清美
B5変判 /ソフトカバー 本体 2,650円+税

注文書	◆貴店番線印◆		冊
	美しいフランス菓子の教科書		
HP	ご担当	様	冊
	ISBN:978-4-7562-4809-1 C0077 本体 3,500円 +税		
美しいフランス菓子の教科書		冊	
ワインは楽しい!【増補改訂版】		冊	
ISBN:978-4-7562-5034-6 C0077 本体 2,650円 +税		冊	