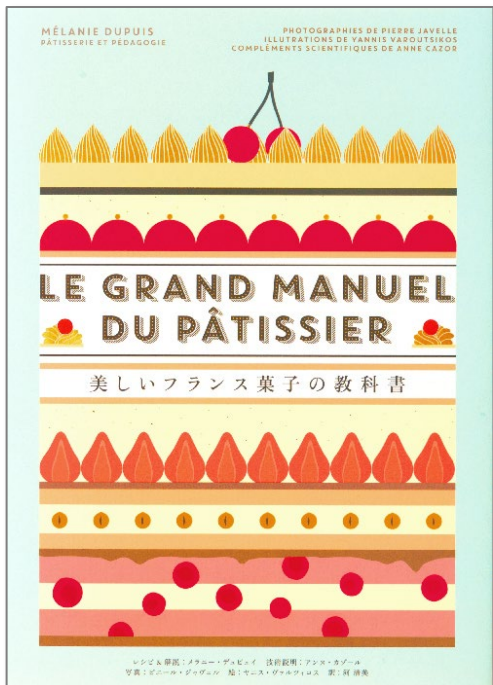


バレンタインシーズンに向けて、積み増し推奨!!

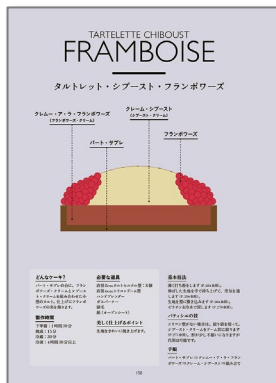
PIE
Book
Collection

美しいフランス菓子の教科書

レシピ&解説：メラニー・デュピュイ 絵：ヤニス・ヴァルツィコス／訳：河 清美



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!!



生地の特徴や特徴、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!!

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。

B5変判/ソフトカバー/288ページ 定価:本体¥3,500+税

▼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・パテュ(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

PIE パイ インターナショナル

〒170-0005 東京都豊島区南大塚2-32-4
TEL:050-5526-2144(注文専用) www.pie.co.jp

FAX:03-5395-4830

◆FAX-DMの配信をご希望の場合はFAX番号をご記入のうえご返信ください。▶FAX番号(_____ - _____ - _____)
切り取り線

ご注文は **Bookインタラクティブ** をご利用いただけます▶▶

※一冊! 取引所やBOOK CELLARからもご注文いただけます。

※ 電話・FAXの番号間違いには十分ご注意ください。

※ FAXでいただいたご注文につきまして、品切れの場合はご予約とさせていただきます。何卒ご了承ください。



| | | | | | |
|-----------|-----|------------------------------------|---|-----|-----------------|
| HP 注文書 | 貴店印 | 美しいフランス菓子の教科書 978-4-7562-4809-1 | 冊 | 通信欄 | 発売元/パイインターナショナル |
| | | | | | |