

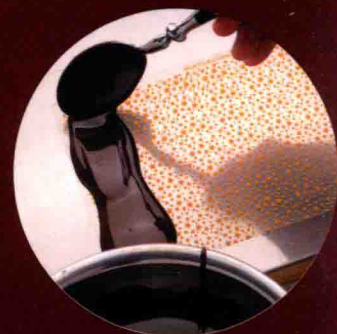
ひと目でわかる

お菓子の教科書

きほん編



混ぜ加減や
泡立て加減が
わかる



お菓子作りの
下準備やコツが
わかる



きれいな
デコレーションの
仕方がわかる

デリス・ド・キュイエール
川上文代料理教室主宰
川上文代



ひと目でわかる
お菓子の教科書
きほん編

常州大学图书馆
藏书



[著者]

川上文代

FUMIYO KAWAKAMI

幼少の頃より料理に興味を持ち、中学3年生から高校3年生までの4年間、池田幸恵料理教室で料理を学ぶ。大阪阿倍野辻調理師専門学校卒業後、同校職員として12年間勤務。その間、辻調理師専門学校・大阪校、フランス・リヨン校、エコール辻東京にてプロの料理人育成に勤める。フランス・リヨン校では初の女性講師となり、フランスの三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」での研修も体験。

1996年東京・渋谷に「デリス・ド・キューエール／川上文代理教室」を開設。辻調理師専門学校外来講師、食育インストラクター、フードアナリスト、出身地の千葉県館山クッキング大使として、各地での公演、テレビや雑誌などメディアへの出演、食品メーカーの商品開発など、多方面で活躍中。『「ストウブ」のおいしい使いこなしレシピ』（誠文堂新光社）や『イチバン親切な料理の教科書』（新星出版社）シリーズなど著書多数。

デリス・ド・キューエール 川上文代理教室

東京都渋谷区桜丘町9-17 TOC第3ビル

tel : 03-5456-9071 / fax : 03-5456-9072

<http://www.delice-dc.com>

ひと目でわかる お菓子の教科書 きほん編

著 者 川 上 文 代

発 行 者 富 永 靖 弘

印 刷 所 公 和 印 刷 株 式 有 限 公 司

発行所 東京都台東区 株式会社 新星出版社
台東4丁目7

〒110-0016 ☎03(3831)0743 振替00140-1-72233

URL <http://www.shin-sei.co.jp/>

© Fumiyo Kawakami

Printed in Japan

ISBN978-4-405-09236-5



第2章

動作の基本

- 基本の動作1 ふるう.....30
- 基本の動作2 混ぜる.....32
- 基本の動作3 泡立てる.....34
- 基本の動作4 める.....36
- 基本の動作5 絞る.....38
- 基本の動作6 のばす.....40
- 基本の動作7 焼く.....42
- 基本の動作8 切る.....44
- 知っておきたい製菓用語辞典.....46



Contents

- 世界のお菓子.....2
- はじめに.....10

第1章

お菓子作りの基本

お菓子作りの道具

- 道具をそろえる.....12
- あると便利な道具.....14
- 厳選したい道具.....15
- 役立つ家電.....16
- このお菓子にはこの道具.....18



お菓子作りの下準備

- 作る前に準備すること.....20
- 計量の仕方.....22
- オーブンの扱い方.....24
- 型の準備.....26

お菓子と材料の保存方法.....28



生地とクリームの基本

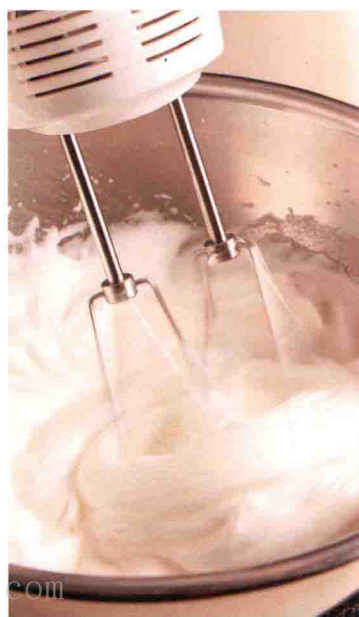


生地作りの基本.....50

- 基本の生地① パータ・ジェノワーズ（共立て法）.....52
- 基本の生地② パータ・ビスキュイ（別立て法）.....54
- 基本の生地③ パータ・ケック（バター生地）.....56
- 基本の生地④ シフォンケーキ生地.....58
- 基本の生地⑤ パート・ブリゼ（タルト生地）.....60
- 基本の生地⑥ パート・シュクレ（タルト生地）.....62
- 基本の生地⑦ パート・フィユテ（折り込みパイ生地）.....64
- 基本の生地⑧ フィユタージュ・ラピッド（速成折り込みパイ生地）.....66
- 基本の生地⑨ パータ・シュー（シュー生地）.....68
- 基本の生地⑩ クレープ生地.....70
- 基本の生地⑪ クッキー生地① 型抜きクッキー生地.....71
- クッキー生地② アイスボックスクッキー生地.....72
- クッキー生地③ 絞り出しクッキー生地.....73

クリーム・メレンゲの基本.....74

- 基本のクリーム① ホイップクリーム（クレーム・シャンティイ）.....75
- 基本のクリーム② カスタードクリーム（クレーム・パティシエール）.....76
- 基本のクリーム③ アングレーズソース.....77
- 基本のクリーム④ アーモンドクリーム.....77
- 基本のクリーム⑤ バタークリーム.....78
- メレンゲ① フランス式メレンゲ.....79
- メレンゲ② イタリアンメレンゲ.....80



第4章

デコレーションとラッピングの基本

ケーキのデコレーション.....82

ショートケーキ基本の組み立て方.....83

生地とクリームのお組み合わせ.....84

クリームのおぬり方と絞る方.....86

手作りの飾りパーツ作り.....88

チョコレートオーナメント.....89

シフォンケーキのアレンジ法.....90

ひと手間でイメージチェンジ.....91



タルト・パイのデコレーション.....92

フルーツタルトの組み立て方.....93

表面を美しく見せる.....94

果物でイメージチェンジ.....96

定番パイはアレンジで勝負.....98

焼き菓子のデコレーション.....100

焼き菓子アレンジの基本.....101

アイシングで描く.....102

アイスボックスクッキー図案集.....104

シュークリームの組み立て方.....105



冷菓のデコレーション.....106

ひと手間でよりきれいに.....107

ゼリーをデザインする.....108

ソースと飾り方.....110

市販のデコレーショングッズ.....111

デコレーションテクニック.....112

パティシエの技が光る

本格ケーキデコレーション.....116

ラッピングのテクニック.....118

おいしさを保つ方法.....119

ラッピンググッズを選ぶ.....120

お菓子に合わせたラッピング.....122

ラッピングアイデア集.....124

ラッピングの悩み解決.....126



第5章

お菓子作りの材料

お菓子作りの基本材料 ① 小麦粉……128

お菓子作りの基本材料 ② 砂糖……132

お菓子作りの基本材料 ③ 卵……136

お菓子作りの基本材料 ④ 牛乳・生クリーム……140

お菓子作りの基本材料 ⑤ バター……144

お菓子作りの基本材料 ⑥ チョコレート……148

お菓子作りの基本材料 ⑦ 凝固剤……152



お菓子作りの副材料

1 ミックス粉……154

2 ドライフルーツ……156

3 ジャム・コンポート……158

4 スパイス・ハーブ……160

5 種実類……162

6 チーズ……164

7 カカオ・チョコ加工品……166

8 和の素材……168

9 洋酒……170

10 バニラ……172

11 膨張剤……173

製菓用語辞典……174

本書の決まり

- ・材料の表記は、カップ1=200ml、大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。
- ・オーブンや電子レンジは機種によって性質が異なるので、ようすを見て時間や温度を調節してください。
- ・保存方法と期間は目安です。季節や温度、環境によってかわるので注意してください。

Staff

写真撮影 大内光弘・糸井康友・永山弘子

デザイン 中村たまを

イラスト shiori

編集・制作 バブーン株式会社

(古里文香・矢作美和・長縄智恵)

お菓子制作協力 結城寿美江・鳥海璃衣子・猪野敬子・
江川しづく

取材協力 日高宣博 (パティスリー・ラ・ノブテック)

商品協力／

株式会社 池商

著者をはじめ、全国の料理研究家と選んだキッチン用品
3000点が掲載されているキッチン用品通販カタログを無料
にてお届けいたします。カタログ請求はこちら
TEL 042-795-4311 9:30～18:00 (日曜・祝日休み)

株式会社 クオカプランニング

お菓子作り・パン作りの材料や道具を扱う日本最大級の専
門店。自由が丘に本店を置くショッポほか、通販も行なっ
ています。http://www.cuoca.com
TEL 0120-863-639 10:00～18:00

ひと目でわかる
お菓子の教科書
きほん編



世界のお菓子

各国の伝統的なお菓子を食べると
その国の土地柄や気候、歴史を
垣間見ることができます。

スフレ
メレンゲとカスタードクリーム
から作られ、ふわふわの食感。



クゲロフ
ドイツでも作られ、クレーゲル「球
体」・ホフ「ビール酵母」の意味。



カスタードプディング
プディング生地をカラメルソー
スと蒸し焼きして作る。



サントノール
パリのサントノール通りの人気
菓子店で誕生したお菓子。



カヌレ
「満のついた」という意味で、
古くから修道院で作られていた。



ダコワーズ
ダックスという町が名前の由来。
メレンゲを用いた生地で作る。



モンブラン
アルプス山脈のモンブランが由
来の栗を使った山型のお菓子。



ガトー・バスク
バスコ地方の伝統菓子。中にカ
スタードやチェリーを詰める。



フレジェ
「いちご」という意味。フラン
スで最もポピュラーなケーキ。



クレープ・ブルトンヌ
ブルターニュ地方のクレープを
デザートにしたもの。



マカロン
アイモンド入りのメレンゲ生地
を焼き、クリームをサンド。



シュークリーム
ふくれた生地の見た目から、
キャベツを意味する名をもつ。





イギリスの お菓子

サクッとした食感のシンプルなお菓子が多く、古くからアフタヌーンティーに楽しまれてきた。



イタリアの お菓子

お菓子のことを「ドルチェ」という。もとは神への奉納物だったため、キリスト教にちなんだものが多い。

ブッシュ・ド・ノエル
薪の形をしたロールケーキで、
クリスマスに欠かせない。



スコーン

スコットランド生まれのお菓子。
ジャムなどをつけて食べる。



ティラミス

コーヒーにひたしたビスケット
とクリームを層にして作る。



オペラ

パリのオペラ座に来る華やかな
人々をイメージしたケーキ。



ショートブレッド

ショートは「もろい」という意味
で、サクッとした食感が魅力。



スコット

聖職者の帽子をイメージして作
られたお菓子。



マドレーヌ

貝型の焼き菓子。芳醇なバター
の香りがきいている。



トライフル

スポンジ生地や果物を重ねた「あ
り合わせ」という意味のお菓子。



ビスコッティ

二度焼きして水分を飛ばすため、
ビスコ2回「コッティ」焼く。



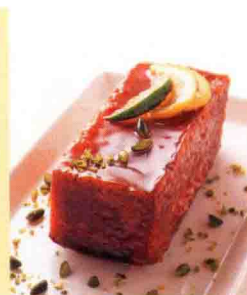
フィナンシェ

「資本家」という意味で、金塊
の形をしているのが特徴。



ウィークエンド

週末に家族で食べ分ける、レモ
ン風味のバターケーキ。



パンナコッタ

パンナ「生クリーム」、「コッタ」煮
るの意味。とろりとした食感。



ミルフィユ

重なった姿から、ミルは「千」、
フィユは「葉」を意味する。





アメリカの お菓子

ボリュームがあり、見た目や味のインパクトが強い。工程が簡単で手軽に作れるお菓子が多い。



オーストリア のお菓子

格調高いお菓子が多い。午後4時にカフェへ行きお菓子とコーヒーを楽しむ「ヤオゼ」という習慣がある。



ドイツの お菓子

自然豊かな土地柄なため自然への親しみを象徴したお菓子が多い。口あたりのよい生地を使うのも特徴的。

ドーナツ
古くから親しまれてきた、リング状の生地を揚げたお菓子。



ザッハトルテ
濃厚な味わいの古典的なチョコレートケーキ。



バウムクーヘン
年輪に似せたお菓子。生地を棒にくり返しぬって作る。



マフィン
果物やナッツ、チョコチップなどが入ったものが多い。



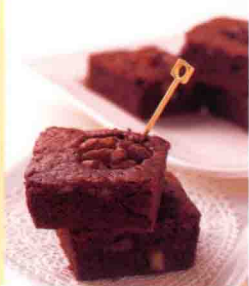
シュトゥルーデル
「渦」を意味し、詰め物を生地で幾重にも巻いている。



キルシュトルテ
チェリーをふんだんに使った、黒い森をイメージしたお菓子。



ブラウニー
ナッツを入れた濃厚な味わいのチョコレートケーキ。



ベルギーの お菓子

見た目や食感にこだわったお菓子が多い。チョコレート菓子が種類豊富なものも有名。



スペインの お菓子

卵やクリームを多く使ったお菓子が多い。良質なナッツがとれるため、ヌガーやケーキに入れることも。

アップルパイ
りんごの酸味とサクサクなパイ生地が絶妙な定番お菓子。



ワッフル
食感の違いからリエージュタイプとブリュッセルタイプがある。



チュロス
かためのシュー生地を星型の口金で絞って揚げたお菓子。





日本の お菓子

和菓子は茶と一緒に食べる「お茶うけ」の役割がある。あんこを用い、四季の移ろいを演出したものが多い。



ベトナムの お菓子

果物をふんだんに使った冷菓が多く、暑さをやわらげてくれる。フランスの影響を受けたお菓子も多い。



中国の お菓子

お菓子を「甜点（ティエンティエンシン）」といい、脂っこい料理の口直しとして食後に食べられる。

まんじゅう
奈良時代に中国から伝わった。
栗まんじゅうなど種類豊富。



チエー
果物、豆、タピオカなどが層になったぜんざい風のお菓子。



ごまだんご
浮き粉と白玉粉の生地にあんこを詰め、ごまをつけて揚げる。



おはぎ
米ベースの和菓子。春は「ぼた餅」秋は「おはぎ」と呼ぶ。



タイの お菓子

ココナッツを使った甘くまろやかなお菓子が多く、激辛のタイ料理を緩和してくれる役割も。

月餅
贈答品の定番菓子。中国各地で形や模様は異なる。



串だんご
うるち米から作るだんごを串に刺し、あんこなどをまぶす。



サンカヤファクトリン
かぼちゃにココナッツミルクと卵を入れて蒸したプリン。



杏仁豆腐
あんずの種の中にある「仁」の香りが特徴。なめらかな食感。



カステラ
ポルトガルから伝わり、日本で改良された卵で作るお菓子。



東南アジアで親しまれるお菓子

年間平均気温25℃以上の東南アジアではナタデココやタピオカ入りの冷菓をよく食べる。ナタデココはココナッツジュースにナタ菌を入れて発酵させたときに、表面にできる層のこと。タピオカはいも的一种キャッサバからとれるでんぶんのこと。



タピオカはプチットとした食感が魅力。ドリンクに入れても。



第2章

動作の基本

- 基本の動作1 ふるう……30
- 基本の動作2 混ぜる……32
- 基本の動作3 泡立てる……34
- 基本の動作4 める……36
- 基本の動作5 絞る……38
- 基本の動作6 のばす……40
- 基本の動作7 焼く……42
- 基本の動作8 切る……44
- 知っておきたい製菓用語辞典……46



Contents

- 世界のお菓子……2
- はじめに……10

第1章

お菓子作りの基本

お菓子作りの道具

- 道具をそろえる……12
- あると便利な道具……14
- 厳選したい道具……15
- 役立つ家電……16
- このお菓子にはこの道具……18



お菓子作りの下準備

- 作る前に準備すること……20
- 計量の仕方……22
- オーブンの扱い方……24
- 型の準備……26

お菓子と材料の保存方法……28



第3章

生地とクリームの基本

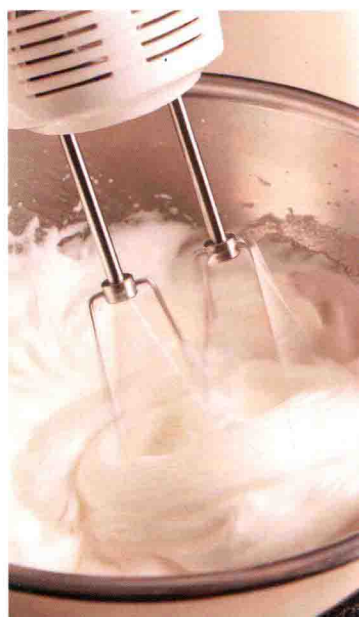


生地作りの基本.....50

- 基本の生地① パータ・ジェノワーズ（共立て法）.....52
- 基本の生地② パータ・ビスキュイ（別立て法）.....54
- 基本の生地③ パータ・ケック（バター生地）.....56
- 基本の生地④ シフォンケーキ生地.....58
- 基本の生地⑤ パート・ブリゼ（タルト生地）.....60
- 基本の生地⑥ パート・シュクレ（タルト生地）.....62
- 基本の生地⑦ パート・フィユテ（折り込みパイ生地）.....64
- 基本の生地⑧ フィユタージュ・ラピッド（速成折り込みパイ生地）.....66
- 基本の生地⑨ パータ・シュー（シュー生地）.....68
- 基本の生地⑩ クレープ生地.....70
- 基本の生地⑪ クッキー生地① 型抜きクッキー生地.....71
- クッキー生地② アイスボックスクッキー生地.....72
- クッキー生地③ 絞り出しクッキー生地.....73

クリーム・メレンゲの基本.....74

- 基本のクリーム① ホイップクリーム（クレーム・シャンティイ）.....75
- 基本のクリーム② カスタードクリーム（クレーム・パティシエール）.....76
- 基本のクリーム③ アングレーズソース.....77
- 基本のクリーム④ アーモンドクリーム.....77
- 基本のクリーム⑤ バタークリーム.....78
- メレンゲ① フランス式メレンゲ.....79
- メレンゲ② イタリアンメレンゲ.....80



第4章

デコレーションとラッピングの基本

ケーキのデコレーション.....82

ショートケーキ基本の組み立て方.....83

生地とクリームの組み合わせ.....84

クリームのぬり方と絞り方.....86

手作りの飾りパーツ作り.....88

チョコレートオーナメント.....89

シフォンケーキのアレンジ法.....90

ひと手間でイメージチェンジ.....91



タルト・パイのデコレーション.....92

フルーツタルトの組み立て方.....93

表面を美しく見せる.....94

果物でイメージチェンジ.....96

定番パイはアレンジで勝負.....98

焼き菓子のデコレーション.....100

焼き菓子アレンジの基本.....101

アイシングで描く.....102

アイスボックスクッキー図案集.....104

シュークリームの組み立て方.....105



冷菓のデコレーション.....106

ひと手間でよりきれいに.....107

ゼリーをデザインする.....108

ソースと飾り方.....110

市販のデコレーショングッズ.....111

デコレーションテクニック.....112

パティシエの技が光る

本格ケーキデコレーション.....116

ラッピングのテクニック.....118

おいしさを保つ方法.....119

ラッピンググッズを選ぶ.....120

お菓子に合わせたラッピング.....122

ラッピングアイデア集.....124

ラッピングの悩み解決.....126



第5章

お菓子作りの材料

お菓子作りの基本材料 ① 小麦粉……128

お菓子作りの基本材料 ② 砂糖……132

お菓子作りの基本材料 ③ 卵……136

お菓子作りの基本材料 ④ 牛乳・生クリーム……140

お菓子作りの基本材料 ⑤ バター……144

お菓子作りの基本材料 ⑥ チョコレート……148

お菓子作りの基本材料 ⑦ 凝固剤……152



お菓子作りの副材料

- 1 ミックス粉……154
- 2 ドライフルーツ……156
- 3 ジャム・コンポート……158
- 4 スパイス・ハーブ……160
- 5 種実類……162
- 6 チーズ……164
- 7 カカオ・チョコ加工品……166
- 8 和の素材……168
- 9 洋酒……170
- 10 バニラ……172
- 11 膨張剤……173

製菓用語辞典……174

本書の決まり

- ・材料の表記は、カップ1=200ml、大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。
- ・オーブンや電子レンジは機種によって性質が異なるので、ようすを見て時間や温度を調節してください。
- ・保存方法と期間は目安です。季節や温度、環境によってかわるので注意してください。

Staff

写真撮影 大内光弘・糸井康友・永山弘子

デザイン 中村たまを

イラスト shiori

編集・制作 バブーン株式会社

(古里文香・矢作美和・長縄智恵)

お菓子制作協力 結城寿美江・鳥海璃衣子・猪野敬子・
江川しづく

取材協力 日高宣博 (パティスリー・ラ・ノブテック)

商品協力

株式会社 池商

著者をはじめ、全国の料理研究家と選んだキッチン用品
3000点が掲載されているキッチン用品通販カタログを無料
にてお届けいたします。カタログ請求はこちら
TEL 042-795-4311 9:30～18:00 (日曜・祝日休み)

株式会社 クオカプランニング

お菓子作り・パン作りの材料や道具を扱う日本最大級の専
門店。自由が丘に本店を置くショッポほか、通販も行なっ
ています。http://www.cuoca.com
TEL 0120-863-639 10:00～18:00

はじめに

「おいしいお菓子を作りたいんですけど、どうしたらいいですか？」とよく聞かれますが、まずは、作ってみなくては何も始まりません。できるだけ詳しい手順の書いてあるレシピにしたがって、作ってみましょう。

でき上がったものと自分の目指す味に違いがあれば、どこが違うか書き出してみてください。「こんなお菓子を作りたい！ おいしいお菓子が食べたい！」というイメージがとても大切なのです。

お菓子作りをするには、ある程度の知識が必要です。本書では「材料を知る」、「必要な道具」、「正確に計量する」、「手順通りに作る」、「食材の扱い方や下準備」、「泡立て方や混ぜ方」、「焼き方」などの基礎知識を詳しく説明します。実際にお菓子作りに入る前に、基本を身につけられるようサポートできればと思います。

プロのパティシエでさえお菓子作りに失敗はつきもの。多くの経験を積み、失敗した原因を考えて、少しずつおいしいお菓子を作れるようになります。

「もう少しコクをだすには？ しっとりとした食感に仕上げるにはどうしたらよいか？」と、試行錯誤する時間もお菓子作りの楽しみです。この感覚が身についたら、あなたも「おいしいお菓子を作れる人」の仲間入りです！

本書はお菓子を作る前の教科書としてご活用いただければと思います。お菓子作りに慣れた人でも、基本を忘れて失敗することもあるので、ふり返りながらご愛用いただければと思います。

川上文代