

メゾン・ド・プティ・フルの焼き菓子

サブレ Sablé

ガレット

ディアマン

ノワゼット・キャフェオレ

チュイル Tuille

チュイル・オランジュ

ココ・ガレット

軽い生地 of フール・セック Four Sec Léger

ブール・ノワゼット

グリオット・ピスターシュ

ラング・ド・シャ Langue de Chat

ラング・ド・シャ

コルネ

練りパイ&折りパイ of フール・セック Pâte Brisée et Feuilletée

プレオール

サクリスタン

プティ・フル・サレ・フロマージュ

プティ・フル・サレ・セザム・ノワール

ポルボローネ Polvorones

和三盆のポルボローネ

ピスターシュのポルボローネ

ケーキ Cake

カトルカール

ケーキ・キャラメル・オランジュ

ケーキ・アプリコ・ピスターシュ

ケーキ・ペーシュ・ブランシュ

バッカス・ショコラ

カレ・フリユイ
カレ・ロトンヌ
ショコラ・フォール

マドレーヌ、フィナンシェ、フリアン Madeleine, Financier, Friand

マドレーヌ・ミエル
マドレーヌ・プラリネ
フィナンシェ
フリアン・ココ

タルト Tarte

タルト・アブリコ・ピスターシュ
タルト・ブーダルー
タルト・キャラメル・バナヌ
タルト・オ・シトロン
タルト・プリュンヌ
ニ・ド・マロン
タルト・タタン

ガトー・ノワ
ガトー・バスク
コンヴェルサシオン・ビザール
ポン・デザール
ガレット・デ・ロワ
ピティビエ・グラッセ
シュトーレン

column

めざす味や食感に適した素材を選ぶ
プティ・フル・セックのバリエーション
詰め合わせも梱包もすべて手作業
生地 ideally の状態を見極める
焼き菓子を“創作する”ということ
パート・シュクレをフル・セックで楽しむ — サブレ・バスク
理想を形にするための製菓道具
ていねいさ×速さ＝職人仕事の醍醐味

焼成を“操って”理想の焼き上がりを手に入れる

メゾン・ド・プティ・フルの店づくり

メゾン・ド・プティ・フルを支える

スタッフたち

始めの、始まり

いざ、突入！！

出会い・挫折・目覚め……

フランスへの憧れ…そして渡仏

独立開業！卸専門のフランス菓子工房から「メゾン・ド・プティフル」へ

感謝