

【café - sweets vol. 229】目次

【特集】“簡単だけど絶品”なカフェの焼き菓子レシピ

ディル コーヒーパーラー／グラットブラウン ローストアンドベイク／ナミナミ／モンキーポッド コーヒー&ケイク／ラ ブランシュ エルミン／コーヒーアンドベイクド ウラ／カフェ シヤント／チリング コーヒー&ベイク

ベイクショップに学ぶ

スパイス菓子の作り方

チリムーロ／エイミーズ・ベイクショップ／ルスティカ菓子店／ユニコーンベーカリー／カナム

カフェ・バツハに学ぶ

コーヒーとケーキのペアリング

パティスリーに広がる焼き菓子の日

トレカルム／パティスリー ノックノック／パティスリー ブルエッタ

コーヒーショップの新しいかたち

グリッチ コーヒー&ロースターズ 神保町／ネクスペクトコーヒー／キエロコーヒー／コーヒー カウンティ トウキョウ／2050 COFFEE

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2025 日本総合優勝！

〈NEW OPEN〉

エックス コーヒー ギンザ／ミニッツ コーヒー／ブラック スロース コーヒー

〈新連載〉

・so good. . 世界最先端のパティスリー

〈連載〉

・スペシャリテ ドース イスピーガの「パステル デ ナタ」

- ・2人で店を ラ ブランシュ エルミン
- ・パリセヴェイユの焼き菓子とヴィエノワズリー
マドレーヌ・オ・プラリネ・ノワゼット／マドレーヌ・オ・ショコラ・ノワール
- ・「パン デ フィロゾフ」
榎本 哲さんがつくる 4種類のバゲット
- ・最新パリ通信
- ・パリで活躍する日本人
モコナツ 平山モコさん
- ・和菓子、この味 霊岸島 梅花亭のどら焼き
- ・はじまりの、菓子 パテ・オ・プリュンヌ
アディクト オ シュクル 石井英美さん
- ・今日もお疲れさま！オーナーたちの仕事終わりのホンネ
Think（シンク） 仲村和浩さん／ドウイスト 川原 司さん／
33（サンジュウサン） 網代ミレイさん
- ・「デリーモ」シェフ江口和明さんと一緒に夢を叶えるお店づくり
- ・いい店、いい話
エト ザ カルチュラル コーヒーハウス（川口葉子）

製菓・製パン・カフェ 業界ニュース

広告さくいん

バックナンバー

次号予告