

おうちでお菓子作り のブックリスト
 講座名：家庭でも作れるカスタードクリーム



『カスタードのお菓子』

熊谷裕子／著

旭屋出版 2008 年刊

基本のカスタードクリーム、その『正しい』作り方をキッチリおさらいしましょう。

作業ごとの写真が多いのでわかりやすく、失敗例や作業ポイントも紹介しています。

クリームができたらババロアやシブーストなどのバリエーションも楽しめる一冊です。

『基本のお菓子

おいしくできる段取りとコツ』

黒川愉子／著

家の光協会 2014 年刊

レシピ通りに作っているのに、上手にできない…。でも大丈夫！ 本書では、パッと見て、スッと理解できるよう、写真とイラストでプロセスが解説されています。

段取りよく、お菓子作りを楽しみましょう。

『クリームと

デコレーションの教科書』

菅又亮輔／著

日東書院 2015 年刊

お菓子作りの基本となるクリームと、それらを使ったお菓子レシピを多数紹介しています。

家庭でも気軽に挑戦できるように材料が計算されており、作業プロセスも写真を多く使用して見やすいです。

また、プロならではのデコレーションテクニックも堪能できます。

『洋菓子 クリームの事典』

旭屋出版 2011 年刊

人気パティシエによる 100 種類のクリームを掲載しています。具体的な使用例をまとめた「プチガトー図鑑」は、見ているだけでウットリなラインナップ。

定番クリーム 8 種類の作り方と仕上げのポイントも紹介しています。特にカスタードクリームは、ぜひマスターしてほしい一品、とのことですよ。

2016.2 作成

亀田図書館

■所在地
 〒950-0144 江南区茅野山 3-1-14

■電話番号
 025-382-4696

■開館時間
 月～木、土…10:00～19:00
 日、祝日 …10:00～17:00

■休館日
 毎週（金）、図書整理日（毎月第1（水））、
 年末年始（12/29～1/3）、蔵書点検期間



そのほかにも亀田図書館にはたくさんの資料があります。他館の資料や貸出中の資料は予約が可能です。どうぞご利用ください。

