

生地を伸ばしたり、型抜きをする必要なし ワンボウルでできる 52 の幸せな味



ホーローやステンレスのバットに生地を詰めて焼き上げる、成形いらずのクッキー「バットクッキー」。本書では、バター/オイル/バター+オイルの3種類の生地で作る、52のクッキーレシピを収録。ボウル1つで混ぜて、バット1つに流せばあとは焼きっぱなしでOK。初心者でも気負うことなく本格的なクッキーを楽しめます。そして、洗いものが少ないことも、お菓子作りをする人には意外と大切なポイントだったりします。バットで作るクッキーはキューブ形、三角、長方形と、形もきっちりかっちりしているから、箱詰めしたときの美しさも格別。贈り物にすれば、誰からも喜ばれるプレゼントになるに違いありません。

ホーローバットで作る 焼きっぱなしの バットクッキー

著者：菖本幸子 定価：(本体1,400円+税) B5判/96ページ

11月28日(水) 記本

菖本幸子 ●菓子研究家、フードコーディネーター。ル・コルドン・ブルーパリ校にてパティスリーコースを終了のち、「ル・プリストル・パヴ」でジル・マルシャル氏、ファブリス・ル・ブルダ氏のもとで研修。その後、老舗パティスリー「ストレー」などで研修を積み帰国。パティシエ、製菓教室講師を経て、2005年に独立。著書多数。



CONTENTS

- ◎バットクッキーってどんなお菓子?
- ◎Part1：バターで作る バットクッキー
- ◎Part2：オイルで作る バットクッキー
- ◎Part3：バターとオイルで作る バットクッキー
- ◎Column：あまった卵白で作るメレンゲのお菓子
- ◎ホーローバットのサイズ別 メニュー名索引



貴店印	タイトル	ご注文数
	[新刊] ホーローバットで作る 焼きっぱなしのバットクッキー 著者：菖本幸子 定価：(本体1,400円+税) ISBN978-4-8456-3322-7	新刊指定締切：10/30(火) 冊
	[既刊] メレンゲのお菓子 パプロバ 定価：(本体1,400円+税) ISBN978-4-8456-3232-9	冊
	[既刊] 米粉のシフォンケーキとスイーツ 定価：(本体1,360円+税) ISBN978-4-8456-3145-2	2刷 冊
	[既刊] フライパンでできる 米粉のパンとおやつ 定価：(本体1,360円+税) ISBN978-4-8456-2902-2	5刷 冊