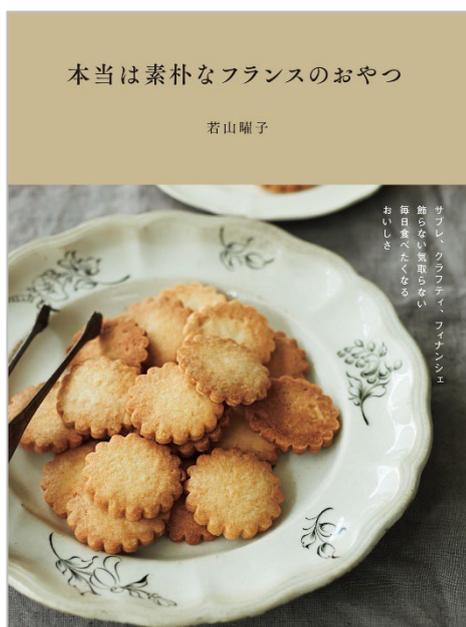


毎日食べたくなる！ 若山曜子さんによる厳選シンプルレシピ集

『本当は素朴なフランスのおやつ』

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、12月9日(金)に人気料理研究家・若山曜子さんの『本当は素朴なフランスのおやつ』を刊行しました。これまで多くのレシピ本を手掛けてきた若山さんですが、フランスの家庭で親しまれている素朴なおいしさのおやつを厳選し、一冊にまとめたのは本書が初。「フランスのおやつはむずかしい」というイメージをくつがえすシンプルレシピ集です。



『本当は素朴なフランスのおやつ』



若山曜子さん

若山曜子

料理研究家。東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリへ留学。ル・コルドン・ブルー、エコール・フェランディを経て、パティシエ、グラシエ、ショコラティエ、コンフィズールのフランス国家資格(CAP)を取得。パリのパティスリーやレストランで経験を積み、帰国後はカフェのメニュー開発、雑誌、書籍でのレシピ提案などで活躍中。だれでも作りやすく、定番からアレンジまで遊び心あふれるレシピが人気を集めている。著書に『さつまいものお菓子』(家の光協会)、『はじめまして、おやつ』(マガジンハウス)、『フライパン煮込み 2』(主婦と生活社)など多数。

Instagram: @yoochanpetite

【Pick up!!】若山さんのお気に入り♪ 型いらずの洋梨のタルト

洋梨とアーモンドクリームのコビは、「タルト・ブルダルー」と呼ばれ、フランスでは定番のタルト。パリのブルダルー通りにあった店が考案したのだとか。おうちで作るのはむずかしいイメージのある「洋梨のタルト」も、本書では型のいらないレシピを紹介。生地もアーモンドクリームも冷凍できるので、時間があるときに作っておくのもおすすめです。洋梨は、缶詰でも生でも、それぞれの味わいを楽しめます。フランスのおやつをもっと気軽に作ってほしいという想いのこもった一品です。



生地のまわりを内側に折り、ひだを作りながら一周するだけ



「洋梨の型なしタルト」

【そのほかの掲載レシピ例】



いちごのクラフティ



りんご入りフィナンシェ



クレーム・キャラメル



ビュッシュ・ド・ノエル

【目次】

第1章 絶対作りたい、とってもシンプルなおやつ／第2章 季節の果物を使った簡単おやつ／第3章 いつでも食べたい定番おやつ／第4章 特別な日のおやつは、少しだけ手をかけて

(サブレ、ガレット・ブルトンヌ、タルト・タタン、コンフィチュール、ヨーグルトムース、クレープ、ロシエ、ブル・ド・ネージュ、パルミエ、ブラン・マンジェ、ムース・オ・ショコラ、ウィークエンド・シトロン、シュー・アラ・クレーム etc.)

～サブレ、クラフティ、フィナンシェ 飾らない気取らない、毎日食べたくなるおいしさ～

『本当は素朴なフランスのおやつ』(若山曜子)

2022年12月9日(金)発売 1760円(税込)

B5版、平綴じ、96ページ <https://www.orangepage.net/books/1660>

＜このリリースに関するお問い合わせ先＞

〒108-0073 東京都港区三田 1-4-28 三田国際ビル 16F 株式会社オレンジページ

広報担当 遠藤 press@orangepage.co.jp

【2/2】