

# おうちで作る 大人気スイーツレシピ

あの有名店の味を手軽に再現!

10月中旬  
発売予定

予価：本体

**1,200円**

+税

初にして決定版となる  
「スイーツレシピ」登場!!

ファストフード、  
全国チェーン店、  
デパ地下サラダなど  
「売コピ」レシピ  
出版ブームが相次ぐなか



大人気の海外ドラマから火がついたカラフルなカップケーキ

日本でも大人気の海外ドラマ「セックス・オン・ザ・ビーチ」の中で、主人公のキャラクターとして登場したカラフルなカップケーキが、SNSを中心に話題となり、日本でも大人気のスイーツになりました。カラフルなカップケーキの作り方を、この本で詳しく紹介します。

REPRODUCE  
RECIPE  
カップケーキ

材料  
生地 (12個分) 卵黄 1個 (約50g)  
無塩バター 100g  
グラニュー糖 80g  
塩 ひとつまみ  
卵白 80g  
牛乳 25ml  
薄力粉 50g  
【ココア生地の場合】薄力粉 40g  
A グラニュー糖 10g  
薄力粉 50g  
ベーキングパウダー 2g  
バタークリーム (20個分)  
無塩バター 150g  
砂糖 300g  
パルメザンチーズ 適量  
色粉 適量  
仕上げ  
トッピング用チョコレート 適量  
チョコレート 適量  
エディブルフラワー 適量  
分量  
分量 (A) は合わせてふる

作り方  
1 【生地】バターを室温に戻して、卵黄を加えて混ぜ、グラニュー糖を加えて混ぜる。  
2 ふるっておいた卵白をホイップし、砂糖を加えて混ぜる。  
3 型にグラニュー糖を加えて、オーブン170℃で15分焼く。  
4 【バタークリーム】バターを室温に戻して、砂糖を加えて混ぜ、パルメザンチーズを加えて混ぜる。  
5 【仕上げ】冷ましてから、エディブルフラワーを飾る。



**公式スイーツ一覧**

**グランド ハイアット 東京**  
「フレンチキッチン」  
フレンチトースト シナモン風味

**ケンズカフェ東京**  
特選ガトーシヨクラ

**カフェ ル ポミエ**  
ジュース「赤」 / スムージー「緑」

**ハイアットリージェンシー東京**  
「ベストリーショップ」ケーキマロン

**ビルズ**  
リコッタパンケーキとハニーコーンバター

**ホテルニューオータニ**  
「パティスリー サツキ」スーパー pure プリン

**ウェスティンホテル東京**  
「ザ・テラス」スフレバニラ

有名スイーツ店の  
人気レシピがこの一冊に！  
楽しく作って  
おいしく食べて  
おもてなしにも最適です！



東京赤坂で半世紀も愛され続けるチョコレートケーキはハイカラなお味！  
くまのふんちんが「チョコレートケーキ」をテーマにした、お洒落なチョコレートケーキのレシピが満載です。チョコレートケーキの歴史や、チョコレートケーキの作り方を詳しく紹介します。

REPRODUCE  
RECIPE  
チョコレートケーキ

材料  
生地 (12個分) 卵黄 1個 (約50g)  
無塩バター 100g  
グラニュー糖 80g  
塩 ひとつまみ  
卵白 80g  
牛乳 25ml  
薄力粉 50g  
【ココア生地の場合】薄力粉 40g  
A グラニュー糖 10g  
薄力粉 50g  
ベーキングパウダー 2g  
バタークリーム (20個分)  
無塩バター 150g  
砂糖 300g  
パルメザンチーズ 適量  
色粉 適量  
仕上げ  
トッピング用チョコレート 適量  
チョコレート 適量  
エディブルフラワー 適量  
分量  
分量 (A) は合わせてふる

作り方  
1 【生地】バターを室温に戻して、卵黄を加えて混ぜ、グラニュー糖を加えて混ぜる。  
2 ふるっておいた卵白をホイップし、砂糖を加えて混ぜる。  
3 型にグラニュー糖を加えて、オーブン170℃で15分焼く。  
4 【バタークリーム】バターを室温に戻して、砂糖を加えて混ぜ、パルメザンチーズを加えて混ぜる。  
5 【仕上げ】冷ましてから、エディブルフラワーを飾る。



※現在製作中のため告知内容と実物が変更になる場合があります。

10月中旬発売予定 B5判 / 全96頁・左開き / 予価：本体1200円+税 / 雑誌66116-71 / ISBN978-4-7778-1599-9 C9477

**辰巳出版株式会社** Tel 03(5360)8064(販売部) Fax 03(5360)8951 ●中部支社 FAX:052-805-1037  
E-mail hanbai-1@tatsumi-publishing.co.jp ●西部支社 FAX:06-6562-1662

おうちで作る **大人気スイーツレシピ** 10月中旬発売予定

タツミムック / B5判 / 全96頁・左開き  
予価：本体1200円+税 / 雑誌66116-71 / ISBN978-4-7778-1599-9 C9477

追加補充注文  
辰巳出版  
備考  
冊