Recipe List A (Pre-Basic)

Recipe	FileNo.	File Name	ver.	Page				
				1枚レシピ	詳細レシピ	添付資料	拡大ページ	計
1	A 1	スノウボウル	20170627	1	4	アーモンドパウダー(20160721)2 粉砂糖1(20171027)3 コロコロバター(20170414)2 ピーカンボウル(20170627)2 くるみボウル(20170627)1	1	16
2	A 2	マドレーヌB	20160828	1	4	型にバター(20170529)1 絞り袋(20161105)1	(20170627)1	8
3	A 3	パートシュクレB	20171027	1	4	パトシュクレAB比較(20171027)1	1	7
4	A 4	パルミエ・S	20171128	1	3	フィユタージュ(20171117)1 フィユタージュS(20171117)1 パートブリゼ基本とS(20170707)1 パートブリゼSで(20170707)1 パルミエ追記(20171116)1	1	10
5	A 5	生チョコレート、溶かす方法	20170118	1	5		1	7
6	*A 6*	プラリネ1+2				プラリネ1(20161026)2 プラリネ2(20161026)3 スライスアーモンド オーブンシート		
7	A 7	アールグレイのティーケーキ(ミニクグロフ)	20161126	1	5	型にバター(20170529)1 粉砂糖1(20171027)3	(20170815)1	11
8	A 8	シャーベット	20160529	1	2+5	(トロピカルフルーツ)	1	9
9	*A 9*	ゼリー				エルダーフラワーのゼリー ローズジュースのゼリー 板ゼラチン		
10	A 10	ショコラショ、ショコラフロワ	20171120	1	6		1	8
11	A 11	バーミックスでシュー生地SS	20140831		2	バーミックスで粉砂糖(20151110)3 バーミックスでシュー生地SS+M (20160930)1	み	5

*A6、2018前半改訂予定(プラリネ1は2枚でクリアフォルダでしたが、プラリネ2、スライスアーモンド、オーブンシートとあわせてて1冊に変更予定です)
*A9、2018前半改訂予定(ゼリーとして1冊に変更予定です)