Recipe List B (Basic I)

Recipe	FileNo.	File Name	ver.	Page				
				1枚レシピ	詳細レシピ	添付資料	拡大レシピ	計
1	B 1	いちごのムース1　グラスしあげ(やわらかタイプ)	20160316	1	7	板ゼラチン(20170529)4	(20170815)1	13
2	B 2	ムースオショコラ	20170901	1	2		(20170815)1	4
3	B 3	クラシックプリン	20170530	1	7	湯煎(20160921)1	1	11
						バニラ(20160930)2		
4	B 4	ポドテ(やわらかい紅茶のプリン)	20160629	1	5	湯煎(20160921)1	(20170815)1	8
5	B 5	クランベリースクエア	20170529	1	5	バター1(20170529)2	1	10
						型にバター(20170529)1		
6	B 6	アフタヌーンティー・スコーン	20160316	1	8	コロコロバター(20170414)2	(20170815)1	12
7	B 7	マフィン	20170530	1	6		1	8
8	*B 8*	ココナッツクッキー、バニラクッキー						
9	B 9	絞りクッキー1、クリームチーズのリースクッキーA	20160422	1	6	クリームチーズ(20160422)1	(20170815)1	10
						レモン1(20170622)1		
10	B 10	パートブリゼ1(タルト型での焼き1)	20170414	1	5	コロコロバター(20170414)2	1	9
	B 11	いちごのカスタードタルト(タルト・オ・フレーズ)	20170414	1	4	クレーム・パティシエール1(20170414)1+3	2	11
11	B 12	パートブリゼ2(タルト型での焼き2、復習レシピ)	20160721	1	6		(20170815)1	8
	B 13	キッシュ(キッシュ・ロレーヌとダブルチーズ)	20160721	1	7	チーズ、ベーコン(20151110)2	(20170815)1	11
12	B 14	パートブリゼS1、栗のアーモンドタルト	20160721	1	5	アーモンドパウダー(20160721)2	(20170815)1	14
						栗3(20170123)1		
						パートブリゼS(20160721)1+2	(20161112)1	
13	B 15	シュー生地1、木べらでシュークリーム	20160828	1	7	絞り袋(20161105)1	(20161105)1	15
						クレーム・パティシエール2(20161112)1+3	(20161112)1	
14	B 16	パートシュクレA	20171027	1	7	粉砂糖(20171027)3	(20170815)1	12
15	B 17	ビスキュイ1	20170529	1	6	ビスキュイ1+2+ババロア(20170529)2	1	10
	B 18	クレームババロア　型抜きしあげ(かためタイプ)	20170529	1	6	配合比較ババロア(20170529)1	1	16
						板ゼラチン(20170529)4		
						氷水で冷やす(20170426)1		
						バニラ(20160930)2		
16	B 19	薄焼きスポンジ1　(卵3こ・27cm角天パン)	20160528	1	13		(20170615)1	15
	B 20	薄焼きスポンジ2　(難しい、卵2こ・23cm角天パン)	20160528	1	13		(20170815)1	15
	B 21	ミニロールのキャンディ風	20170615	1	5		(20170615)1	7
	B 22	フルーツロール	20160528	1	6		(20170815)1	8

*B8、2018前半作成予定