# Recipe List E (Advanced I)

| 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 | E 1 | フィユタージュ | 20171117 | 1 | 5 | | 1 | 7 |
| | E 2 | フィユタージュS | 20171117 | 1 | 5 | | (20171112)1 | 7 |
| | E 3 | ピティビエ/ガレット・デ・ロワ　ミニ | 20160528 | 1 | 8 | | み | 9 |
| 2 | E 4 | ヘクセンハウスS | 20171105 | 2 | 11 | ヘクセンハウス生地比較(20171105)2 | 2+1+1 | 19 |
| 3 | E 5 | ダコワーズショコラのスクエアケーキ | 20171205 | 2 | 5 | | 2 | 9 |
| 4 | E 6 | ミックスナッツクッキー | 20160925 | 1 | 5 | ナッツ1(20160925)3 | (20170815)1 | 10 |
| 5 | E 7 | クランベリーとスライスアーモンドのクッキーパイ | 20170305 | 1 | 7 | | (20170305)1 | 9 |
| 6 | E 8 | パートシュクレオショコラでクッキーサンドガナッシュ | 20170124 | 1 | 5 | | 1 | 7 |
| 7 | E 9 | フロランタン・ココS　セルクルで | 20171205 | 1 | 4 | ココナッツ(20171205)1 | 1 | 7 |
| 8 | E 10 | レモン(パッション)・キューブ | 20160531 | 1 | 9 | | み | 10 |
| 9 | *E 11* | メレンゲシャンピニオン | | 0 | 2 | | | 2 |
| 10 | E 12 | マカロン | 20170908 | 1 | 11 | ガナッシュ3(20170908)2<br>テンプレートB5 | 1 | 16 |
| 11 | E 13 | バニラアイスクリームのアレンジ5種 | 20170707 | 1 | | チュイルのカップ(20170707)4<br>チェリージュビレ(20170707)2<br>アフォガード(20170707)1<br>アフォガードショコラ(20170707)2<br>プラリネショコラ添え(20161026)1 | | 11 |
| 12 | *E 15* | クラシックミルフィーユ・おやつミルフィーユ | 2017119 | 2 | 8 | クレームパティシエール一覧(20171119)1 | 3 | 14 |
| 13 | E 16 | 多伎いちじくのぐるぐるショートケーキ | 20171003 | 1 | 7 | 多伎イチジク(20170901)1 | (20170901)1 | 10 |
| 14 | E 17 | チェリー(ブルーベリー)とクランベリーのシュトゥルーデル | 20170707 | 1 | 6 | | 1 | 8 |
| 15 | E 18 | 薄焼きスポンジ5　(″厚焼き″チョコ生地を薄く焼く) | 20170707 | 1 | 5 | 黒い森ミニS(20170707)1 | 1 | 8 |
| 16 | E 19 | チョコサントノーレ | 20160930 | 1 | 5 | パートブリゼS2(20160930)2<br>クレームパティシエールオショコラ(20160930)1<br>バーミックスでシュー生地M+SS(20160931)1 | み | 10 |
| 17 | E 20 | チョコとミルクティーのムースケーキ | 20180107 | 3 | 12 | 板ゼラチン2(20180107)1<br>ミニホールのテイクアウト(20180107)1 | 2 | 19 |

*E11、2018前半改訂予定(メレンゲ菓子としてハートチョコメレンゲも足して、比較なども入れて、1冊くらいの量にする予定です)
*E14、E15、2018前半改訂予定(2冊に分ける予定です)