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)

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

Recipe List C (Basic II)

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	C 1	はちみつレモンのアーモンドクリームケーキ	20170622	1	6	アーモンドパウダー(20160721)2 はちみつレモン(20170622)1	1	11
2	C 2	アーモンドケーキ	20161126	1	7	アーモンドパウダー(20160721)2	(20170815)1	11
3	C 3	ガトーマロン1	20171217	2	10	栗2(20160123)1 栗3(20170123)1 カカオマス(20171217)2	(20171217)2	18
4	C 4	スフレオショコラ	20160629	1	6	湯煎(20160921)1 カカオマス(20170123)2	(20170815)1	11
5	C 5	オレンジのマーガレットケーキ	20170225	1	7	自家製オレンジピール(20170223)3 ビン詰め(20160731)3	(20170225)1	15
6	C 6	抹茶のフィナンシエ	20170325	1	5	抹茶(20170325)1 はちみつバニラのフィナンシエ(20170325)1	1	9
7	C 7	コーヒーバタークリームのダコワーズ	20180215	1	0	コーヒー(20161026)1 ダコワーズ1(20161026)1+7	(20180215)1 (20170815)1	12
	C 8	バタークリーム1	20161026	1	4	コーヒーバタークリーム(20161026)1 コーヒー(20161026)1	(20170815)1	8
8	C 9	フロランタン	20161126	1	5		(20170815)1	7
9	C 10	ヘーゼルナッツメレンゲ	20161218	1	3	ヘーゼルナッツ(20160925)1 メレンゲ(20161218)1 絞り袋(20161105)1	(20161218)1	8
10	C 11	ルバーブピンクのスフレグラッセ	20160731	1	5		(20170615)1	7
11	C 12	バニラアイスクリーム　3つの方法で	20160721	1	14		(20170815)1	16
12	C 13	クレームブリュレ	20161218	1	5		み	6
13	C 14	チェリーとパイのお菓子2種	20160731			チェリーのオープンパイ(20160702)1+3 チェリー(20170528)3	み	12
14						チリーのキャラメルタルト(20160731)1+4 色つけキャラメル(20160731)1	み	
15	C 15	ビスキュイ 2（円形）	20160925	1	6		(20170529)1	8
	C 16	ビスキュイ2で洋梨のムース	20160921	1	6	板ゼラチン(20170529)4	(20170529)1	12
16	C 17	ビスキュイ 1b（ココア,ベリーヌ用）	20170901	1	2	ビスキュイ1+1b(20170901)1+3	(20170627)1	8
	C 18	黒い森のベリーヌ	20170901	1	6	チェリージュビレ(20170815)1+2 ビスキュイ1b(20170824)1 ビスキュイ1+1b(20170627)1 ムースオショコラ(20170901)1+2	1 (20170627)1 (20170627)1 0 (20170815)1	19
17	C 19	モンブラン 1　紙カップ仕立て	20170908	1	9	栗1(20161218)1 栗3(20170123)1 生クリーム(20161218)2 絞り袋(20161105)1 和栗で(20161218)2	1	18
	C 20	モンブラン 2 ミニホールケーキ仕立て	20170908	1	8	栗1(20161218)1 栗3(20170123)1 生クリーム(20161218)2 絞り袋(20161105)1 和栗で(20161218)2	1	17

*C7、2018前半改訂予定(生地メインでまとめていたのをクリームまでセットに変更予定です)

Recipe List D (Intermediate)

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	D 1	ミニレモンシフォン	20170426	1	9	シフォン比較1(20170426)1 ラスク1_シフォンのラスク(20170426)1 サークルカッターで(20170426)1	1	14
2	D 2	カトルカール	20150824	1	7	レモン1(20150824)1 レモン2(20150824)4	み	13
3	D 3	ハートのオランジェ	20170424	1	7	ナパージュ(20170424)5	2	15
4	D 4	いちじくのソフトクッキー	20151030	1	7	パートシュクレA(20160120)1 パートシュクレB(20160120)1	み	10
5	*D 5*	ダコワーズ2　ショコラ生地　ダコワーズ・ショコラ	20160228	1	8	バタークリーム(20160227)1 カカオマス(20160227)1 ショコラバタークリームで(20160228)2	み	13
6	D 6	サルタンの口金絞りのクッキー	20160430	1	5	絞りクッキー生地比較(20160430)1	み	7
7	D 7	アーモンドクリームのプチフール	20160528	1	5		み	6
8	D 8	くるみのタルトレット	20160228	1	6		み	7
9	D 9	パートドフリュイ1　ラズベリー	20170328	1	7		1	9
10	D 10	パートドフリュイ2　洋梨	20151030	1	6		み	7
11	D 11	パートドフリュイ3　いちご	20170328	1	5		1	7
12	D 12	クールアラクレーム	20170528	2	4	ラズベリーの甘いソース(20170528)2 いちごの甘いソース(20170528)2	1	11
13	D 13	チェリーのクラフティ　いろいろ	20170619	1	12		1	14
14	D 14	ビスキュイ3(シャルロット)　いちごのミニシャルロット	20170328	1	11	ビスキュイ3.5(20170328)2 氷水で冷やす(20170426)1	2	17
15	D 15	いちごのぐるぐるミニショートケーキ	20170528	1	6		1	8
16	D 16	厚焼きスポンジ	20170428	1	7		1	9
	D 17	バースディショートケーキ	20170428	1	7		1	9
17	D 18	薄焼きスポンジ3　(ココア生地)	20170528	1	6		1	8
	D 19	黒い森ミニ	20170528	1	5	チェリーのシロップ煮黒い森(20170528)2 チェリー(20170528)3	1	12
18	D 20	赤い実のミニミニ(ビュッシュドノエル)	20151215	1	8	(ココナッツメレンゲ) (小さなチョコ飾り) (パートシュクレの台) (ミニミニロール)	み	9
19	D 21	タルトオショコラ	20150404	1	5	パートシュクレA(20160120)1 パートシュクレB(20160120)1	み	8
20	*D 22*	クレームパティシエール・オ・ショコラ_シューショコラバージョン	20160831	1	3		(20161112)1	5

*D5、2018前半改訂予定(生地メインでまとめていたのをクリームまでセットに変更予定です)
*D22、2018前半改訂予定(B15、E19どちらの添付資料にするにも新しいことが多すぎたので、AとBの復習も兼ねて、バーミックスで実用的なシューとしてまとめなおす予定です)

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 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 チェリージュビレ(20170707)2 アフォガード(20170707)1 アフォガードショコラ(20170707)2 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 クレームパティシエールオショコラ(20160930)1 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 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)

Recipe List F (Advanced II)
tempering chocolate

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	F 1	プラリネショコラ	20161026	1	7	プラリネ1(Aより)2 プラリネ2(20161026)3 デジタル温度計(20160124)2	(20170417)1	15
2	F 2	オレンジショコラ	20170108	1	6	デジタル温度計(20170108)2	1	10
3	F 3	オレンジスライスのシロップ漬け	20160731	1	5	ビン詰(20160731)3	1	10
4	F 4	チョコサンドクッキー	20170305	1	5		1	7
5	F 5	ショコラヴィエノワ	20170305	1	7		1	9
6	F 6	グリヨット	20170424	1	7	キルシュチェリー(20170424)1	1	10

Recipe List Y

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
	Y 1	Lilyクラス1年目のお菓子で結婚式の引菓子セットを考える1	20161030	1	10			11
	Y 2	宅急便でLボックス　お菓子編	20161105	1	7	FF発注リストtfoods用(20161105)2 発注リストcuoca用()1 発注リストtomizawa用()1 発注リストtfoods用(20161105)1 発注リストcuoca用()1 発注リストtomizawa用()1		15
	Y 3	宅急便でLボックス　発送事務編	20161031	1	10	箱のリボン結び1(20161105)1 チェックリスト(20161031)1		13