



IL PLEUT SUR LA SEINE

イル・ブルーからボンジュール!

vol.50

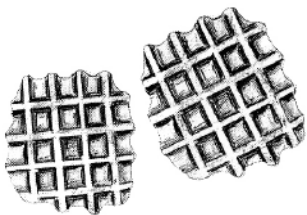
「お菓子屋さんが出版社」
イル・ブルーがお送りする
毎月16日のお菓子なお便り。

2012年3月16日発行

実用書 ご担当者様

早いもので、お蔭さまでいるぼんも50号を迎えました。たまーに、「全部保存してありますよ!」と言われると、嬉しい反面、内心「そうか、では同じネタは使えないなあ・・・」と思ったりもする今日この頃。また4月~6月の期間で、今年もやります!春のお菓子本まつり。フェアの様子を写真でくれた書店員さんにもお菓子が当たる、年に一度の“おいしい”春イベント。また改めてご案内しますので、ぜひご参加くださいませ。それでは本日もいるぼん配信します。

ゴーフルの焼かしのコツはこれ



ゴーフル・ドゥ・リエージュ
Gaufre de liège

アラレ糖をちらして焼くのがベルギー風ワッフルの特徴。発酵生地をゴーフリエ（ワッフルメーカー）で挟んで短時間で焼くので、外側はカリカリ、内側はふっくら。アラレ糖のゴリゴリした歯ごたえだけでなく、イル・ブルーのルセットではヘーゼルナッツとカンナードもちりばめ、薄くカラメル状に溶けたカリカリ軽い食感やこうばしさも楽しんでもらいます。

柴田書店「カフェ・スイーツ」4月号より好評連載中

前回もお知らせ致しましたが、柴田書店「カフェ・スイーツ」3/5売り4月号から、椎名真知子の連載が始まりました。今回はイルプルの屋台骨、パティスリーの皿盛りデザートをご紹介します。ゴーフル・リエージュとグラス・ヴァニユの作り方が載っています。そして、この連載開始記念で「カフェ・スイーツ」掲載のゴーフルとグラスのプレートが登場します。3/10~25の土日限定ですよ♪
ぜひ代官山に来られる際には、お立ち寄りくださいませ。

パティシエ・弓田亨のお菓子のフランス語プチ講座 Leçon40



gaufrier
【ゴーフリエ】

【解説】

ゴーフルを焼くための鉄板を、「ゴーフリエ」と言います。

今月のイチオシ本



「ちょっと正しく頑張れば
こんなにおいしいフランスの家庭料理」

プティ・ショコラの作り方も載っています。寒い冬にもピッタリのポトフやカスレなど、フランス家庭の煮込み料理のレシピも載っています! いろいろフレンチを作ってきた、ちょっと上級者向けのレシピです。

★出版部ブログ「甘い生活」

<http://blog.livedoor.jp/ilpleut/>

★出版部 on Twitter

http://twitter.com/edition_ilpleut

取次: トーハン、日販、大阪屋、太洋社、栗田 ★S-BOOK-NET=出版共同ネットでも注文可。

注文カード	番線・書店名	注文日	発売:イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画 TEL:03-3476-5214 FAX:03-3476-3772 E-MAIL: edition@ilpleut.co.jp
		月 日	
		担当者名(必須)	ちょっと正しく頑張れば こんなにおいしいフランスの家庭料理 椎名真知子著 AB判、160頁、カラー、並製 冊 定価:本体2,800円+税 978-4-901490-23-8



イル・ブルーならではの
書店員さんへの
おいしくてうれしい情報

- ①30冊売れるごとに、イル・ブルーのお菓子が当たる!「いるぼんポイント」実施中!
 - ②いるぼんの「書店員さんのオススメ★イルブル本」にレビューを書いてお菓子をゲット!
- 詳しくはwebの書店ページへ ⇒ <http://www.ilpleut.co.jp/publication/bookstore.html>

ご注文は、FAX 03 * 3476 * 3772 お問い合わせは、TEL 03 * 3476 * 5214

★「イル・ブルーからボンジュール」が不要な場合はすぐに停止いたします。書店名とFAX番号を明記して上記番号までご返信ください。