

ブームのふわふわなパンケーキが自宅で簡単にできる本

『はかりいらすのふんわりパンケーキ』 若山曜子著

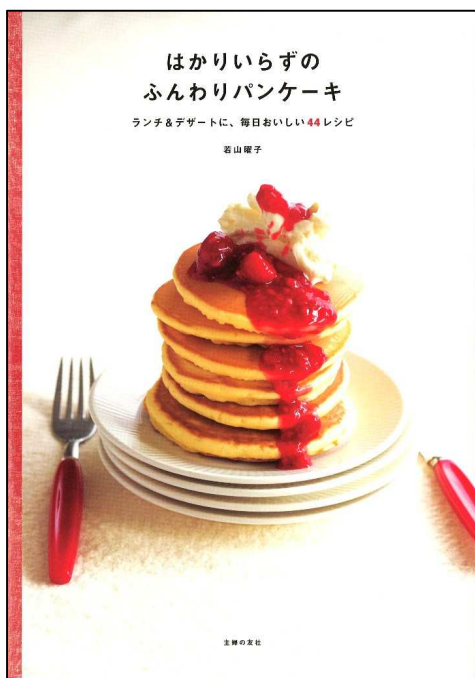
2011年9月1日(木) 定価 1344円(税込み)

株式会社主婦の友社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:荻野善之)は、2011年9月1日(木)『はかりいらすのふんわりパンケーキ』(若山曜子著 定価 1,344円<税込み>)を発売いたします。

ここ数年、パンケーキ専門店が相次いでオープンし、入店待ちの行列ができたり、市販のパンケーキミックス粉が売れていたり、パンケーキがおしゃれな食事やおやつとして人気となっています。

本書は、子どものころに食べたようなクラシックなホットケーキをはじめ、おもてなしやプレゼントにもぴったりのケーキ風のパンケーキや、ワインのおつまみになるような塩味の「パンケーキ・サレ」など、バラエティに富んだ全44品+パンケーキにあうソースやバターを紹介しています。今回、基本のパンケーキミックス粉を作るのに、面倒な「はかり」を使わず、「カップ」と「スプーン」だけで計量するという簡単なレシピを採用。その上、掲載レシピのほとんどがボウル1つでできるので、初心者でも手軽に失敗なく作れるのが本書の特徴です。

お店で食べるようなふわふわ、キツネ色のパンケーキを自宅でいつでも作りたい、食べたいという人におすすめの一冊となっております。



タイトル

『はかりいらすのふんわりパンケーキ』

著者:若山曜子

定価:1,344円(税込み)

発売日:2011/9/1(木)

ISBN:978-4-07-278356-6

サイズ:B5判 80ページ

計量はすべてスプーンとカップ、はかりは入りません。

ボウルでさっとまぜて、フライパンで焼くだけなので、

思い立ったときにすぐ作れます。シロップやディップ、バターなど、パンケーキをよりおいしく食べるソースレシピも収録。

1章 自家製ミックス粉で作る基本のパンケーキ

(クラシックパンケーキ/アメリカンダイナーパンケーキ/とうふのパンケーキ 他)

2章 生地遊ぶ デザートみたいなパンケーキ

(オートミールパンケーキ/アップルリコッタパンケーキ/米粉のパンケーキ 他)

3章 ランチにもぴったり パンケーキ・サレ

(ポテトパンケーキ/アボカドのパンケーキ/カレー風味のレンズ豆パンケーキ 他)

4章 前の日にまぜて朝焼く 世界のパンケーキ

(ガレット/ブリニス(ロシア風パンケーキ)/ホットク(韓国風パンケーキ)他)

<著者プロフィール>若山曜子

お菓子研究家 幼稚園から高校までを岡山で過ごす。東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリに留学。ル・コルドン・ブルー パリ、エコール・フェランディを経て、フランス国家資格(CAP)を取得。パリのパティスリーやレストランで経験を積んで帰国し、現在は東京都内でお菓子と料理教室を主宰しながら、雑誌などで活躍中。著書に『パウンド型ひとつで作るたくさんのケーキ』『天板ひとつで作るたくさんの焼き菓子』(ともに主婦と生活社)、『ココット型で作るスイーツ』(家の光協会)など。

この件に関するお問い合わせは下記担当までお願いいたします。

株式会社主婦の友社 広報宣伝課 酒見・長友・大塚 TEL 03-5280-7577 FAX 03-5280-7578