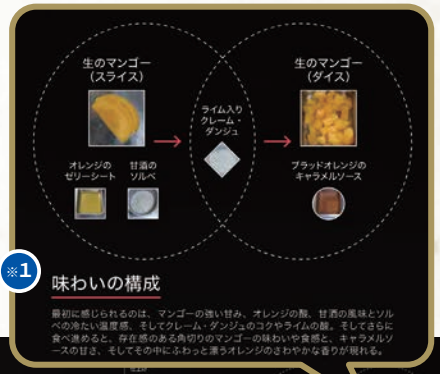
# 西東社の新刊 12月上旬配本予定

●B5　●オールカラー192ページ
●予価：本体2,800円＋税
●978-4-7916-3559-7　C2077

生活実用
★★

# デザート・テクニック

## プロの思考と技術を学べる専門書




### 本書の特徴

- 豊富な写真と図解で、一皿完成までの工程や各パーツの役割が視覚的にわかる！
- 味の流れや温度変化を図式化し（右図「味わいの構成※1」）、技術だけでなく設計意図も直感的に理解できる！
- 作り方のプロセス写真を丁寧に掲載し、プロはもちろん専門学生・セミプロまで実践的に学べる！
- デザート業界を牽引する6名のトップシェフによる、個性豊かなデザート約45品が1冊に！




※レイアウトは見本です。

### 著者・監修

**高橋壮幹シェフ**　ミシュラン二つ星NARISAWAでシェフパティシエを務め、ニューヨークで修行後、デザートコース専門店「Authentic」をオープン。

**吉村正峰シェフ**　季節の食材をテーマにデザートと料理、ペアリングを組み合わせたデザートコース専門「John」のシェフ。

**宮田真代シェフ**　六本木に完全予約制のデザート＆バー「PatissiereMAYO」オープンし、ジェラートと焼き菓子の店「Patissiere MAYO flat」も展開。

**江藤英樹シェフ**　数々の名店でシェフパティシエを歴任後、フランスの名店で研鑽を重ね帰国。「PAYSAGE」を始動し代官山に旗艦店をオープン。

**森 郁磨シェフ**　L'atelier à ma façonにて、パフェの概念を超えた独創的なグラスデザートを提供。食べログ「スイーツ百名店」常連店。

**森田一頼シェフ**　フランスで菓子の伝統技術を学んだ後、「リベルターブル」を開業。赤坂にて、伝統的な技術をベースに、自由で前衛的な表現を追求。

### 初回特典

- ポストカード4種1セット
- 特典付きPOP（A6）×1部

条件：5冊以上のご指定

注意事項
- 特典は注文数と同セット数をお付けします。（5冊以上）
- 特典、POPは別送となります。


西東社
〒113-0034　東京都文京区湯島2-3-13
TEL:03(5800)3120　FAX:03(5800)3128
https://www.seitosha.co.jp　E-mail:eigyoubu@seitosha.co.jp


ご注文は ▸▸▸ 西東社 営業部FAXまで
**03-5800-3128**

---

**新刊 申込書**

番　線　印

冊

デザート・テクニック
★★

西東社


ISBN978-4-7916-3559-7 C2077


¥2800E

B5判

予価：本体2,800円＋税

12月上旬配本