



旭屋出版 今から準備！クリスマス向け書籍！

料理書ご担当者様



プロのための 発酵菓子

◆人気定番アイテムと、その発展形

かつて人類が神様からの贈り物として手に入れた“発酵”的な美味しさと技術。そこに“多彩な甘み”が加わった発酵菓子は、人の世に潤いと幸運の象徴です。

発酵パンの故郷各地の伝統を引き継ぎながら日本で進化する発酵菓子。その「美味しさ」と「技術」を紹介！

シュトレン 改訂増補版

◆ドイツ生まれの発酵菓子、 その背景と技術

本書は、旭屋出版「シュトレンSTOLLEN ドイツ生まれの発酵菓子、その背景と技術」(2013年刊)の情報を更新し、さらに新規5店のレシピを追加して再校正したものです。

日本人を魅了したシュトレンの歴史やさまざまな解説で日本に紹介されているシュトレンを集めました。日本のシュトレン物語は、すでにここまで進んでいます。

評判モンブランの技術

発売日：2025/10/24

◆多くのパティスリーでベスト3の人気 に入るモンブラン。

定番のほかに、季節限定の和栗モンブランやバリエーションを出す店もあり、スタイルでも個性をアピールするモンブランも目立ってきた。

そこで、評判の高いモンブランの、その土台のメレンゲやサブレの作り方、モンブランクリームの作り方などを紹介。21人のシェフのモンブランの組み立て方と飾り方、モンブランの味づくりの構成の考え方、素材選びの視点なども解説！

株式会社旭屋出版 住所：〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿Ⅱ6階

旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431

貴店印	書名	ISBN	本体価格	冊数
	プロのための発酵菓子	978-4-7511-1478-0	3,800	
	シュトレン 改訂増補版	978-4-7511-1355-4	2,800	
	新刊 評判モンブランの技術 発売日：2025/10/24	978-4-7511-1505-3	4,500	