

～2017年 話題沸騰の「ガトー・インビジブル」に続くか!?～  
人気料理家・若山曜子 2018年注目スイーツはこれ！

## 『至福のキャラメルスイーツ』

話題のレシピをいち早く提案してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、「キャラメル」の魅力をとことん楽しめるレシピ本『至福のキャラメルスイーツ』を1月15日(月)に刊行します。本書は、昨年2月に発売前から予約が殺到した『ガトー・インビジブル』(弊社刊)の著者でもある人気料理家・若山曜子先生が、2018年最初のスイーツ本として世に送る注目の一冊です。



『至福のキャラメルスイーツ』 若山曜子

『ガトー・インビジブル』(2017年刊行)

### 褐色のソース、クリームでお菓子がもっとおいしく♪ キャラメルスイーツの魅力満載

キャラメル専門店が話題となったり、キャラメル味のポップコーンやサンドクッキーに連日行列ができるなど、今や「キャラメル」はスイーツ界で大人気のフレーバーです。本書では、チーズケーキ、パウンドケーキ、ロールケーキ、プリン、クッキーなど、定番から新顔まで全45レシピのキャラメルスイーツを紹介。甘く香ばしく、少しほろ苦い「キャラメル」の深い味わいを心ゆくまで楽しめます。



左/パリのレストランのメニューをイメージ。スフレチーズケーキのような口溶けの新しいスタイルのプリンも登場  
中/バットでラフに作れるブラウニー。上に重ねたキャラメルクリームとマスカルポーネチーズの相性が抜群!  
右/人気の生キャラメル。フランスで定番の塩バターキャラメルと、ラズベリー、コーヒー、ゆずのアレンジも紹介

## 【Pick up!】人気の「キャラメルクリーム」が手作りできる！ 楽しみ方もいろいろ♪

パティスリーをはじめ、カフェや輸入食材店など様々な場所で見かける「キャラメルクリーム」。水と砂糖、そして生クリームとシンプルな材料で作れるクリームのレシピを詳しいプロセス写真で紹介。おすすめの楽しみ方や、キャラメルクリームを使ったお菓子を多数掲載しています。



キャラメルのおいしさをそのまま楽しむ「キャラメルクリーム」。しっかりと焦がした砂糖に生クリームのこくが加わった濃厚でビターな味わいはサンドクッキー、ロールケーキ、シフォンケーキ、朝食のトーストやヨーグルトにも◎

### 【掲載レシピ例】

#### Chapitre1 シンプルに楽しむキャラメルクリーム

基本のキャラメルクリーム、ドリンク(キャラメルほうじ茶ラテ etc.)、アレンジ(チョコキャラメルクリーム etc.) etc.

#### Chapitre2 キャラメルクリームで作るお菓子

オレンジ風味のキャラメルマドレーヌ、キャラメルフォンダンショコラ、洋梨のキャラメルフラン etc.

#### Chapitre3 キャラメルソースとキャラメリゼのお菓子

ナッツのカリカリキャラメリゼ、キャラメルソースとレモンクリームのティラミス、キャラメルバナナのマフィン etc.

#### Chapitre4 キャラメルを楽しむプリン

カスタードプリン、プリンケーキ、グレープフルーツのクレームブリュレ、りんごのパンプディング etc.

甘くて、香ばしくて、少しほろ苦い。深みを増した味わいに誰もがとりこ

### 『至福のキャラメルスイーツ』 若山曜子

2018年1月15日(月)発売 1400円(税別) B5判、アジロ綴じ、総ページ84ページ

<http://www.orangepage.net/books/1214>

#### ■若山曜子

東京外国語大学フランス語学科卒業後、フランスへ留学。ル・コルドン・ブルー、エコール・フェランディを経て、フランス国家資格(C.A.P.)を取得。パリのパティスリーやレストランで経験を積み、帰国後は雑誌や書籍でのレシピ提案、料理教室主宰などで活躍中。経験に基づく大胆な発想と、家庭での作りやすさを兼ね備えたレシピが人気を集めている。著書に『フライパンリゾット』(主婦と生活社)、『フライパンで作れる まあるいクッキーとタルトとケーキ』(ワニブックス)ほか多数。<http://www.tavechao.com>

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】