

2015年10月～2016年3月 レッスンスケジュール

		金曜クラス	土曜クラス	学ぶポイント	実習つき	デモのみ	
B a s i c	第 2 期	第1回	2015.10.09	2015.10.10	マクロビオティックスイーツについて クッキー生地2種 ゼラチンを使わない冷菓、フルーツソース	バニラ風味の厚焼きクッキー	ブランマンジェ 季節のフルーツソース アーモンド・チュイル
		第2回	2015.11.13	2015.11.14	スコーン(基本とバリエーション) クロテッドクリームと塩味ペースト 凝固剤を使わない冷菓	甘いスコーン、塩味のスコーン (ドライブルーベリー、トマト&バジル)	スコーン用クリーム&ペースト ムース・ショコラ
		第3回	2015.12.11	2015.12.12	マフィン(基本とバリエーション) ゼラチンを使わない冷菓② 寒天の使い方(求める食感を表現するために)	マフィン2種 (キャラメルナッツ、パッションフルーツ)	季節のフルーツの白ワインゼリー レモングラスとミントの香り
		第4回	2016.01.15	2016.01.16	パウンドケーキタイプの焼き菓子、グラサージュ ナッツの使い方(お菓子に応じたナッツ選び、ナッツの油脂の活用) アイスクリーム・氷菓について	レモンとジンジャーのウィークエンド	バニラアイスクリーム マンゴシャーベット
		第5回	2016.02.12	2016.02.13	型を使った小さい焼き菓子2種 クレーム・ブリュレとキャラメリゼ	マドレーヌ	クレーム・ブリュレ フィナンシェ
I n t e r m i d i a t e	第 1 期	第1回	2015.10.16	2015.10.17	パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編① 強力粉の使い方、フルーツ洋酒漬け フルーツのムース、ムースをより軽い食感にする方法	フルーツケーキ	ムース・フランボワーズ
		第2回	2015.11.20	2015.11.21	パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編② カカオマス入り生地の配合の考え方 チョコレートについて、口溶けを活かす方法	ガトー・ショコラ・クラシック	パヴェ・オ・ショコラ(生チョコ)
		第3回	2015.12.18	2015.12.19	塩味のケーキ、塩味のクラッカー スーパーフードについて	ケーキ・サレ	スパイスクラッカー サラダ、スープ
		第4回	2016.01.22	2016.01.23	スポンジケーキ、デコレーションのコツ ドライフルーツについて、コンポートについて	苺のショートケーキ	ドライフルーツのコンポートジュレ仕立て
		第5回	2016.02.19	2016.02.20	フォンサージュ、タルトの空焼き クレーム・パティシエール、フルーツの飾り方 ナパージュ、2度焼きクッキー	季節のフルーツタルト	胡桃とグリーンピスタチオのビスコッティ