

2016.10～ TiDANEFA macrobiotic sweets course

		木曜クラス	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3期	第1回	/	2016.10.07	2016.10.08	マクロビオティックスイーツの基礎知識 代替材料の考え方、ゼラチン不使用の冷菓① クッキー2種	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 チュイル・オ・ザマンド(アーモンドのチュイル)
		第2回	/	2016.11.04	2016.11.05	スコーン(基本とバリエーション) クロテッドクリーム風のクリーム、塩味スコーン用ペースト 凝固剤不使用の冷菓、凝固剤の代替品について	スコーン2種 (基本スコーン:ブルーベリースコーン) (ヴァリエーション:トマト&バジル)	スコーン用クロテッドクリーム&オリーブペースト ムース・ショコラ
		第3回	/	2016.12.09	2016.12.10	マフィン(基本とバリエーション)、ナッツのキャラメリゼ ゼラチンを使わない冷菓② 寒天の使い方について(パターン、食感、割合、計算方法など)	マフィン2種 (基本のマフィン:キャラメルナッツ) (ヴァリエーションマフィン:パッションフルーツ)	季節のフルーツたっぷりのハーブ&白ワインゼリー
		第4回	/	2017.01.06	2017.01.07	パウンドケーキタイプの焼き菓子、グラス・ア・ロ グラスとソルベ(アイスクリームとシャーベット)、ナッツの使い分け ナッツを代替する場合の計算方法(油脂に着目した場合)	レモンとジンジャーのウィークエンド	グラス・ヴァニニュー(ヴァニラアイスクリーム) ソルベ・フレーズ(苺のシャーベット)
		第5回	/	2017.02.03	2017.02.04	型を使った小さい焼き菓子2種、カラメル クレーム・ブリュレ生地、キャラメリゼ、甘味料による焦げ方の違い	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3期	第1回	/	/	2016.10.15	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 より軽い食感のムース	フルーツケーキ	ムース・フランボワーズ
		第2回	/	/	2016.11.12	パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編②、ガナッシュ 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	/	/	2016.12.17	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	キヌア・サラダ、スープ、 スパイスクラッカー
		第4回	/	/	2017.01.14	ジェノワーズ、デコレーションのコツ 生クリームの口溶けについて 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	/	/	2017.02.11	パート・シュクレ、クレーム・パティシエール クレーム・ダイヤモンド、フルーツの盛り付け方 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
A d v a n c e d	第1期 & 第2期	第5回	2016.10.20	2016.10.21	2016.10.22	米粉のジェノワーズ、モンブラン口金の使い方 栗の洋風甘露煮、クレーム・パティシエール復習	和栗のモンブラン	栗のシロップ煮ラム酒風味
		第6回	2016.11.17	2016.11.18	2015.11.19	パート・サブレ、クレーム・ダイヤモンド復習 フルーツのコンポート(シロップタイプ)	タルト・オ・ポワール	洋梨のコンポート ベル・エレーヌ
		第7回	2017.01.19	2017.01.20	2017.01.21	アントルメの組み立て方、ミロワール・ショコラ フランボワーズのジュレ、クラックラン	ムース・オ・ショコラ アントルメ仕立て	クラックラン
		第8回	2017.02.16	2017.02.17	2017.02.18	パート・フィユテ(折パイ生地)、オーヴンによるキャラメリゼ クレーム・パティシエール復習	ミルフィーユ	
		第1回	/	2017.04.21	2017.04.22	ビスキュイ・ジョコンド風の生地 クレーム・ムースリヌ風のクリーム フルーツピューレのグラサージュ	フレジエ	グラス・ピスタッシュ(ピスタチオのアイスクリーム) (レシピの説明とご試食のみ)
		第2回	/	2017.05.26	2017.05.27	限りなく軽くするティラミスクリーム ジェノワーズ復習、オーストリアの伝統菓子	ティラミス	キプフェル
		第3回	/	2017.06.23	2017.06.24	サヴァラン用発酵生地 生地を崩さないシロップの含ませ方、簡単ナパージュ クッキーヴァリエーション	オレンジのサヴァラン	チュイル・ダンテル
		第4回	/	2017.07.21	2017.07.22	パート・ブリゼ、パータ・シュー、シューが膨らむメカニズム カラメル、クレーム・サントノレ風のクリーム ソース・ショコラ	サントノレ	プロフィット・ロール ソース・ショコラ添え
特別講習	アドバンス全8回修了者向け 特別講習(希望者のみ) 日程未定				リストワール(デモンストレーション) ※TiDANEFAの原点 マクロビオティック仕様のオペラです		※別途受講料がかかります	