

2019年10月～2020年03月 TiDANEFA macrobiotic sweets course

		クラス		レッスンメニュー		
		金曜日	土曜日	実習	デモ(仕上げは各自)	
B a s i c	第 8 期	第1回	2019.10.04	2019.10.05	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	2019.11.01	2019.11.02	スコーン2種 (基本: カントリースコーン) (ヴァリエーション: トマトバジルスコーン)	ムース・ショコラ クロテッドクリーム&オリーブペースト
		第3回	2019.12.06	2019.12.07	マフィン2種 (基本マフィン: キャラメルナッツ) (ヴァリエーション: フランボワーズ・ショコラ)	クレーム・ブリュレ ナッツのキャラメリゼ
		第4回	2020.01.10	2020.01.11	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・マンゴ(マンゴのシャーベット)
		第5回	2020.02.07	2020.02.08	マドレーヌ フィナンシェ	季節のフルーツたっぷりのハーブ&白ワインゼリー
I n t e r m i d i a t e	第 6 期	第1回	2019.11.08	2019.11.09	フルーツケーキ	ムース・フランボワーズ ドライフルーツのラム酒漬け☆
		第2回	2019.12.13	2019.12.14	ガトー・ショコラ・クラシック	パヴェ・オ・ショコラ(生チョコ) グラス・オ・バナヌ☆
		第3回	2020.01.17	2020.01.18	ケーキ・サレ	オニオンクラッカー キヌアサラダ☆ 季節野菜のポタージュ☆
		第4回	2020.02.14	2020.02.15	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	2020.03.06	2020.03.07	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 4 期	第1回	2019.04.26	2019.04.27	フレジエ	グラス・ピスタッシュ☆
		第2回	2019.06.21	2019.06.22	ティラミス	キプフェル(三日月型のクッキー)
		第3回	2019.07.19	2019.07.20	オレンジのサヴァラン	チュイル・ダンテル(レース状のチュイル)
		第4回	2019.09.13	2019.09.14	サントノレ	プロフィット・ロール ソース・ショコラ添え グラス・ショコラ☆
		第5回	2019.10.11	2019.10.12	モンブラン	栗のシロップ煮ラム酒風味 グラス・オ・マロン☆
		第6回	2019.11.15	2019.11.16	タルト・オ・ポワール 洋梨のコンポート	ベル・エレヌ グラス・ポワール・ウィリアム☆
		第7回	2020.01.24	2020.01.25	ショコラとピスタチオ&フランボワーズのアントルメ クラックラン・オ・フランボワーズ	グラス・ヴァニニュー・フランボワーズ☆
		第8回	2020.02.21	2020.02.22	ミルフィーユ	パルミエ、サクリスタン グラス・フレーズ☆
		修了パーティー		2020.03.24	都内レストランにてランチを兼ねてお祝いパーティー。修了証と記念品をお贈りします。	

☆はレシピ付き口頭説明

※やむを得ない事情により、日程が変更になる可能性があります。

その際はクラスの皆さまとご相談の上、振替日を決定いたします。あらかじめご了承ください。

	日程	メニュー	内容
A t e l i e r	次回 2020.03.14 (予定)	タルトタタン キャラメルアップルアイスクリーム	パート・ブリゼとりんご"ピンクレディー"を たっぷり使った濃厚だけど爽やかなフランス菓子 林檎を忍ばせたキャラメルアイスクリームを添え ます

※Atelierクラスは、Advancedクラス修了者(および3か月以内の修了予定者)対象の研究クラスです

デモンストレーション形式で、既定のプログラムはありません 修了生のみなさまと相談して決めることもあります

例: テーマを設けた勉強会

今まで学んだ技術を組み合わせたワンランク上のアントルメや焼き菓子

話題の最新スイーツ

その他リクエストメニュー