

# 2021年05月～2021年09月 TiDANEFA macrobiotic sweets course

コース名	回	開催月	クラス		レッスンメニュー		
			金曜日	土曜日	実習	デモンストレーション	学べること(座学含む)
B a s i c  第 8 期	第1回	5月	21	22	<b>①バニラ風味の厚焼きサブレ</b>	①グラス・ヴァニーユ(ヴァニラアイス) ②ソルベ(季節のフルーツ)	マクロビオティックの考え方 ヴィーガンスイーツの材料学 ・代表的な使用材料について ・動物性材料、植物性材料が持つ働き ・働き(性質)から考える材料の選び方、組み合わせ ・基本的な作り方(焼き物、冷菓、その他) など サブレについて、グラスとソルベについて
	第2回	6月	25	25	<b>スコーン2種</b> <b>②基本-1：カントリースコーン</b> <b>③基本-2：ドライトマト&amp;オリーブのスコーン</b>	③フルーツたっぷりハーブのゼリー ④ヴィーガン・クロテッドクリーム ⑤ヴィーガン・タップナード	油脂を異なる状態で使うことによる仕上がりの違いを知る 異なる小麦による仕上がりの違いを知る(食べ比べ) 1種類の凝固剤で固める冷菓、寒天の凝固力について スコーンについて、クロテッドクリームについて
	第3回	7月	16	17	<b>マフィン2種</b> <b>④基本：キャラメルナッツマフィン</b> <b>⑤応用：フランボワーズ・ショコラ</b>	⑥プランマンジエ ⑦ナッツ・キャラメリゼ	マフィンタイプの生地の基本 キャラメリゼのコツ 凝固剤2種類で作る冷菓 マフィンについて、プランマンジエについて
	第4回	8月	27	28	<b>⑥レモンとジンジャーのウィークエンド</b>	⑧クレーム・ブリュレ	バターケーキタイプの生地の基本 小麦の選び方と仕上がりの違い グラサージュの種類、ヴィーガンスイーツのグラサージュ カスタードブディングとクレーム・ブリュレの違いの出し方
	第5回	9月	17	18	<b>⑦マドレーヌ</b> <b>⑧フィナンシェ</b>	⑨ムース・ショコラ	2タイプの小菓子に見る材料置き換えの違い マドレーヌについて、フィナンシェについて 凝固剤の働きを持つ材料の使い方、ムースについて
	【備考】第1回目は、実習の前に1時間ほど座学がございます。 やむを得ない事情により、日程が変更になる場合があります。その際は受講生の皆さんにご相談の上、開催日程を再設定いたします。						