

お菓子作りで大切な基本的なこと(素材の扱い方、混ぜ方、泡立て方、焼き方、適確な温度、組み立て方)を学んでいきます。たとえ、2回でも3回でも繰り返し作ることでお菓子作りが簡単に思えてくるから不思議です。確実に美味しいお菓子が作れるようになります。

<バターケーキのお菓子>

種類も作り方も沢山あります 美味しい素材と配合、バターの調整がすべて

- 5月 キャットゥル・キャール・シトロン
- 6月 ガトー・柚子

しなやかな優しいレモンの香り溢れるマンケ型のお菓子 グラスをかけて仕上げます  
 柚子の味と香りがしっとりしなやかに、いっぱい溢れだす日本的なパウンドケーキ



<シフォンケーキとグラス>

11種類め、口溶けのよい柔らかなしなやかさの中にも個性が光ります

- 7月 ジンジャーのシフォンケーキ
- グラス・バニーク

ピリッと生姜の砂糖煮をレモンが支える楽しいシフォンケーキ  
 わぁ、バニラの香りいっぱいのこれがフランスのアイスクリーム



<小型のお菓子>

高価なオパール型をもう一度 ダックワーズのシャブロンを作ってもらいました

- 9月 ヘーゼルナッツのフィナンシエ  
紅茶のプリン
- 10月 アーモンドのダックワーズ

ヘーゼルナッツと焦がしバターの味と香りが押し寄せてくる、大胆に焼きましょう  
 なめらかに広がるアールグレーのプリンには、紅茶のソースをかけて…  
 ル・ボルデール人気No.2のギフト菓子 完成度の高いダックワーズのポイントは?



<ショートケーキのお菓子>

ふわ〜と口溶けのよいル・ボルデールのジェノワーズの美味しさを完成させましょう

- 11月 マロングラッセのショートケーキ
- 12月 いちごのショートケーキ

フランスのマロンクレーム、マロングラッセ…温もりにつつまれていく美味しさ  
 “クリスマス” 雪の広場にサンタクロースがやってくるメロディーを奏でる



<タルトのお菓子>

パート・シュクレ(クッキー生地)の仕込み、型入れ、空焼き〜2つのお菓子を焼き上げます

- 1月 素朴なタルト・ショコラ
- 2月 タルト・フォルモザンヌ

“バレンタイン” 深くて香り高いチョコレートのタルト  
 大きなバナナのキャラメルゼ、サワークリームのアパレイユ、力強さに満ちたバナナのタルト



<ババロアのお菓子>

温度管理が大切なババロア、美味しいお菓子を仕上げるための生地も2種類

- 3月 テ・ヴェール
- 4月 トゥロピック

抹茶のビスキュイ・アラ・キューエール、抹茶の味と香りが凛と広がるババロアのお菓子  
 ココナッツのジェノワーズ、パイナップルとパイナップルのババロア、明るくてにぎやかなお菓子

キリトリ  
**申 込 書**

2017年 月 日

ご氏名 携帯 ご自宅

〒

ご住所

受講料のお支払い
合計 ¥

◆ご希望のコース○印をつけてください。

- 第2 (日) (水) (木) (金) (土)
- 第3 (日) (月) (水) (木) (金) (土)
- 第4 (日) (月)

入会金 ¥3,000 (新入生のみ)		
一括払い	2回払い	3回払い
年11回 ¥77,000	¥42,000	¥28,000 (2回)
	¥35,000	¥21,000

◆ご希望のお支払い方法に○印をつけてください。

- 教室は 10:00~14:00 頃です。
- 筆記用具、エプロン、手ふきタオルを持参してください。
- ティータイムには飲み物とお菓子をお出します。 ●お菓子の素材と器具の販売もいたします。
- 当日、急な欠席の場合は、お菓子とルセットゥを取りにきて頂きますが代理の方の受講も可能です。(受講料は返金いたしません。)