

Mille Printemps

.....『ケーキ教室』応用クラス (2年間 全14回).....

◎ カリキュラム(奇数年度)

| 2009年 |  |  |
|-------|--|--|
| 5月    | ◆洋梨のシャルロット                                       | ビスキュイ生地(別立てのスポンジ生地)と洋梨のババロアを組み合わせ、素敵なシャルロットを作ります。                                |
| 6月    | ◆ダコワース<br>◆チュイル3種<br>(アーモンド、ゴマ、ココナッツ)            | 卵白とナッツを使った香ばしい焼き菓子を作ります。日持ちがするので、おやつにプレゼントに重宝します。                                |
| 9月    | ◆アップルパイ<br>◆パンプキンパイ                              | 秋にぴったりのパイを2種類。   |
| 10月   | ◆モンブラン   | 栗の季節に是非作りたい、自家製マロンクリーム<br>のモンブラン。  |
| 11月   | ◆ハリ・ブレスト   | 大きなリング型のシュー生地につぶりのクリームとフルーツを詰めたケーキは、リースのようで華やかです。クリスマスケーキとして。                    |
| 2010年 |  |  |
| 1月    | ◆オレンジット&マンティアン<br>◆フォンダン・オ・ショコラ<br>◆チョコレートフィナンシエ | バレンタインデーに向けてチョコレートのお菓子を作ります。オレンジットとマンティアンはチョコレートをテンパリングして作ります。他の2種類は簡単で美味しく出来ます。 |
| 2月    | ◆イチゴのムース<br>◆フロランタン                              | いちごの季節にぴったりのいちごのムースとアーモンドキャラメルが香ばしいクッキー、フロランタンを作ります。                             |

◎ カリキュラム(偶数年度)

| 2010年 |                                 |   |
|-------|---------------------------------|---|
| 5月    | ◆ロールケーキ                         | プレーン、ココア、抹茶、紅茶、ゴマ、ドライフルーツ等々<br>バリエーションが楽しめるロールケーキ生地です。                                    |
| 6月    | ◆レアチーズケーキ                       | 初夏にぴったりな爽やかなレアチーズケーキを作ります。  |
| 9月    | ◆マドレーヌ<br>◆ブラウニー<br>◆ココナッツ・メレンゲ | 日持ちのする焼き菓子を3種類。<br>貝殻形のマドレーヌとチョコ味のブラウニー。<br>ココナッツ・メレンゲは卵白を使って作ります。                        |
| 10月   | ◆りんごのミルリトン<br>◆マロンケーキ           | りんごのミルリトンは優しい味わいのりんごのタルトです。<br>マロンケーキはマロングラッセをたっぷり使った、コクのある<br>パウンドタイプのケーキです。             |
| 11月   | ◆ビュッシュ・ド・ノエル                    | 薪の形をしたフランスのクリスマスケーキを作ります。<br>ガナッシュで仕上げるチョコレート味のビュッシュといちごと<br>生クリーム味のビュッシュの2通り。            |
| 2011年 |                                 |   |
| 1月    | ◆アマンド・ショコラ<br>◆ココナッツ・マカロン       | キャラメリゼしたアーモンドにチョコレートをまぶしたアマンド・<br>ショコラはバレンタインデーにも向きます。<br>ココナッツ・マカロンはカリカリとした小さな焼き菓子で<br>す |
| 2月    | ◆スノーボール<br>◆ハートのサブレ<br>◆三日月クッキー | ほろほろと口溶けの良い、甘さ控えめのスノーボール<br>クッキーとその生地の実用で、ハートの形のサブレ、<br>ヘーゼルナッツ味の三日月クッキーを作ります。            |

◎ 時間は平日が午前10:00～午後1:00まで、土曜日が午後1:30～4:30まで  
です。

◎ 月謝は4000円(材料費を含みます)です。

◎ 変更となる場合もありますのでお含み置き下さい。