

2018年10月～ TiDANEFA macrobiotic sweets course

		金曜クラス	土曜クラス	学ぶポイント	実習	デモ(仕上げは各自)	
B a s i c	第 7 期	第7期は2019年4月開講予定 (今期はお休みです)		マクロビオティックスイーツの基礎知識、材料選びの考え方	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)	
				ゼラチン不使用の冷菓①、クッキー2種			
				第2回	スコーン(基本とバリエーション、材料による作り方の違い)	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・シヨコラ
				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、凝固を助ける材料について			
				第3回	マフィン(基本とバリエーション)、ナッツのキャラメリゼ	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
				ゼラチン不使用の冷菓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)			
				第4回	パウンドケーキタイプの焼き菓子、グラス・ア・ロ	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・マング(マンゴのシャーベット)
					グラスとソルベ(アイスクリームとシャーベット)		
焼き菓子におけるナッツの働き							
別のナッツを使う場合の計算方法(油脂量に着目した場合)							
第5回	型を使った小菓子2種、異なる食感を生み出す作り方の違い	マドレーヌ	クレーム・ブリュレ フィナンシェ				
	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						
I n t e r m i d i a t e	第 5 期	2018.10.12	2018.10.13	パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編①	フルーツケーキ	ムース・フランボワーズ	
				洋菓子における強力粉の働きと使い方、フルーツ洋酒漬け			
				ムースをより軽い食感に仕上げるには			
		2018.11.16	2018.11.17	パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編②、ガナッシュ	ガトー・シヨコラ・クラシック	パヴェ・オ・シヨコラ(生チョコ)	
				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			
		2018.12.21	2018.12.22	塩味のケーキ、塩味のクラッカー	ケーキ・サレ	オニオンクラッカー キヌアサラダ、スープ付	
				油不使用の玉葱餡色ソテー、スーパーフードについて			
		2019.01.18	2019.01.19	ジェノワーズ、デコレーションのコツ	メロンのショートケーキ	ドライフルーツのコンポートジュレ仕立て	
				生クリームの口溶けを表現するには			
				コンポートについて			
		2019.02.15	2019.02.16	パート・シュクレ、クレーム・パティシエール	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	
				クレーム・ダイヤモンド、フルーツカッティングと盛り付け			
				2度焼きクッキー			

※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、別途日程を設定いたします。あらかじめご了承ください。

2018年10月～ TiDANEFA macrobiotic sweets course

		金曜クラス	土曜クラス	学ぶポイント	実習	デモ(仕上げは各自)
A d v a n c e d 第 4 期	第1回		2018.04.28	ビスキュイのヴァリエーション(ビスキュイ・ジョコンド) クリーム・ヴァリエーション(クレーム・ムースリース) アイスクリームのヴァリエーション	フレジエ	グラス・ピスタッシュ
	第2回		2018.05.26	ふわふわのティラミスクリーム、植物性メレンゲ ジェノワーズ復習 オーストリアの伝統菓子、クッキーの成型	ティラミス	キプフェル(三日月型のクッキー)
	第3回		2018.06.16	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 チュイル(薄焼きのクッキー)のヴァリエーション	オレンジのサヴァラン	チュイル・ダンテル(レース状のチュイル)
	第4回		2018.07.21	パート・ブリゼ、パータ・シュー、シューが膨らむメカニズム クリーム・ヴァリエーション(クレーム・サントノレ) カラメル、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 グラス・ショコラはレシピ付き口頭説明
	第5回		2018.10.27	米粉のジェノワーズ、モンブラン口金の使い方 モンブランクリーム、クレーム・パティシエール復習 栗の洋風甘露煮	モンブラン	栗のシロップ煮ラム酒風味
	第6回		2018.11.24	パート・シュクレ復習、クレーム・ダイヤモンド復習 パート・シュクレの空焼き フルーツのコンポート、少ないシロップで変色を防ぐ作り方	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・ウィリアムはレシピ付き口頭説明
	第7回		2019.01.26	アントルメの組み立て方、ジェノワーズ・ショコラ、 クレーム・ピスタッシュ、植物性メレンゲ復習とムースへの応用 ミロワール・ショコラ、ピンクのクラックラン	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・ヴァニユ・フランボワーズはレシピ付き口頭説明
	第8回		2019.02.23	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 パート・フィユテを使った焼き菓子 クレーム・パティシエール復習	ミルフィーユ サクリスタン パルミエ	グラス・フリーズはレシピ付口頭説明

※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、別途日程を設定いたします。あらかじめご了承ください。

	日程	内容	メニュー
A t t e n d e e r	2～3か月に一度	Advanced修了者対象の研究クラス ☆デモンストレーション形式 今まで学んだ技術を組み合わせた新しいアントルメや焼き菓子 その他リクエストによりメニューを決定 ☆テーマを設けた勉強会 ☆話題のスイーツ など	各回クラスのメンバーと相談により決定