

2019年4月～9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<br>a<br>s<br>i<br>c                                    | 第<br>7<br>期                  | 第1回   | 2019.04.19 | 2019.04.20 | 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<br>ゼラチン不使用の冷菓①、クッキー2種   | 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<br>チュイル・オ・ザマンド(アーモンドのチュイル) |
|  |                              | 第2回   | 2019.05.10 | 2019.05.11 | 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)<br>スコーンに合せたクリームやペースト<br>凝固剤不使用の冷菓、凝固を助ける材料について                         | スコーン2種<br>(基本スコーン:カントリースコーン)<br>(ヴァリエーション:セイボリースコーン)        | クロテッドクリーム&オリーブペースト<br>ムース・ショコラ                |
|  |                              | 第3回   | 2019.06.14 | 2019.06.15 | マフィン(基本とバリエーション)、ナッツのキャラメリゼ<br>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                                      | マフィン2種<br>(基本のマフィン:キャラメルナッツ)<br>(ヴァリエーションマフィン:フランボワーズ・ショコラ) | クレーム・ブリュレ                                     |
|  |                              | 第4回   | 2019.07.12 | 2019.07.13 | パウンドケーキタイプの焼き菓子、グラス・ア・ロ<br>グラスとソルベ(アイスクリームとシャーベット)<br>焼き菓子におけるナッツの働き<br>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) | レモンとジンジャーのウィークエンド   | グラス・ヴァニュー(ヴァニラアイスクリーム)<br>ソルベ・マング(マンゴのシャーベット) |
|  |                              | 第5回   | 2019.09.06 | 2019.09.07 | 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<br>ゼラチン不使用の冷菓②<br>寒天の使い方について(パターン、食感、割合、計算方法など)                         | マドレーヌ<br>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<br>n<br>t<br>e<br>r<br>m<br>i<br>d<br>i<br>a<br>t<br>e | 今期はお休みです<br>第6期は2019年10月開講予定 | 第1回   |            |            | パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編①、簡単ナパージュ<br>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<br>ムースをより軽い食感に仕上げるには                      | フルーツケーキ   | ムース・フランボワーズ<br>グラス・オ・バナナはレシピ付き口頭説明            |
|  |                              | 第2回   |            |            | パウンドケーキタイプの焼き菓子応用編②、ガナッシュ<br>カカオマス入り生地の配合の考え方<br>チョコレートについて、口溶けを活かす方法                               | ガトー・ショコラ・クラシック  | パヴェ・オ・ショコラ(生チョコ)<br>グラス・オ・バナナはレシピ付き口頭説明       |
|  |                              | 第3回   |            |            | 塩味のケーキ、塩味のクラッカー<br>油不使用の玉葱餡色ソテー、スーパーフードについて   | ケーキ・サレ  | オニオンクラッカー<br>キヌアサラダ、スープ付                      |
|  |                              | 第4回   |            |            | ジェノワーズ、デコレーションのコツ<br>生クリームの口溶けを表現するには<br>コンポートについて  | 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                           |
|  |                              | 第5回   |            |            | パート・シュクレ、クレーム・パティシエール<br>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<br>2度焼きクッキー                                    | 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                           |

※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。

2019年4月～9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<br>d<br>v<br>a<br>n<br>c<br>e<br>d<br><br>第<br>4<br>期 | 第1回 | 2019.04.26         | 2019.04.27 | ビスキュイのヴァリエーション(ビスキュイ・ジョコンドタイプ)<br>クリームのヴァリエーション(クレーム・ムースリーヌタイプ)<br>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 | 2019.06.21         | 2019.06.22 | ふわふわのティラミスクリーム、植物性メレンゲ<br>ジェノワーズ復習<br>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 | 2019.07.19         | 2019.07.20 | サヴァラン用発酵生地<br>生地を崩さないシロップの含ませ方、簡単ナパージュ<br>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 | 2019.09.13         | 2019.09.14 | パート・ブリゼ、パータ・シュー、シューが膨らむメカニズム<br>クリームのヴァリエーション(クレーム・サントノレタイプ)<br>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<br>グラス・ショコラはレシピ付き口頭説明 |
|   | 第5回 | 2019.08中旬に決定・発表します |            | モンブラン口金の使い方<br>モンブランクリーム、クレーム・パティシエール復習<br>栗の洋風甘露煮                                  | モンブラン  | 栗のシロップ煮ラム酒風味<br>グラス・オ・マロンはレシピ付き口頭説明         |
|   | 第6回 |                    |            | パート・シュクレ復習、クレーム・ダマンド復習<br>パート・シュクレの空焼き<br>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<br>洋梨のコンポート                       | ベル・エレーヌ<br>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 |                    |            | アントルメの組み立て方、ジェノワーズ・ショコラ、<br>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<br>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<br>クラックラン・オ・フランボワーズ | グラス・ヴァニニュー・フランボワーズはレシピ付き口頭説明                |
|   | 第8回 |                    |            | 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<br>パート・フィユテを使った焼き菓子<br>クレーム・パティシエール復習                 | ミルフィーユ                                       | パルミエ<br>サクリスタン<br>グラス・フレ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<br>t<br>e<br>l<br>i<br>e<br>r | 不定期 | Advanced修了者対象の研究クラス<br>☆デモンストレーション形式<br>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<br>その他リクエストによりメニューを決定<br>☆テーマを設けた勉強会<br>☆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 |