

2018年4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6期	第1回	2018.04.13	2018.04.14	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	2018.05.11	2018.05.12	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・ショコラ
					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	2018.06.01	2018.06.02	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	2018.07.06	2018.08.07	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	2018.09.07	2018.09.08	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	第1回	2018.04.20	2018.04.21	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		
		第2回	2018.05.18	2018.05.19	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・ショコラ・クラシック	パヴェ・オ・ショコラ(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		
	第3回	2018.06.08	2018.06.07	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	
				油不使用の玉葱飴色ソテー、スーパーフードについて			
	第4回	2018.07.13	2018.07.14	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			
第5回	2018.09.14	2018.09.15	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4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
	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
	第5回		2018.10.19		2018.10.20	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
	第6回		2018.11.16	2018.11.17	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	2019.01.25	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	2019.02.22	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 l i 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