

手づくりケーキでテーブルを 華やかに彩りましょう

ケーキコース

ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート

30種のお菓子を
18回で
マスター!

ベーシック

<18回>

チケット制/
月2回以上がおすすめ

Basic

こだわりの 北海道産小麦粉



ケーキづくりに欠かせない小麦粉は北海道産小麦100%で無添加のオリジナルブレンド。コクと甘味があって美味しさも格別です。

全工程を おひとりで実習



生地づくりから仕上げまで1人1台作ります。ケーキづくりの楽しさと出来上がりの達成感を毎回味わえます。



楽しく学べて しっかり身につきます

ケーキづくりが初めての方も、先生がそばにいてその場で質問できるから疑問を残さず、安心して学べます。



月2回、3ヶ月で基本が身につきます! ベーシックパスポートは6回までメニュー指定

基本
6

新
メニュー
24年6月



ガトー・オ・
フロマージュ

アングレーズの作り方とゼラチンの扱い方

基本
6



ミルクティシフォン/
クリーム・オ・カラメル

シフォン生地となめらかなプリン作り

基本
6

新
メニュー
24年6月



シュー・ア・ラ・クレーム/
エクレール・オ・ショコラ

シュー生地とクリームパティシエールの作り

基本
6



プティフール・セック
3種

色々なクッキー生地の作り方、焼き方、仕上げ方

基本
6



キッシュ

パイ生地の扱い方、パイ生地で作る料理菓子

基本
6



ガトー・ア・ラ・
シャンテリー

スポンジ生地の作り方、デコレーションの基本
※季節により苺または栗を使用

基本メニュー6回が終わったら、レパートリーを増やしながらスキルアップを目指しましょう!



フルーツケーキ/
ロッシェ



タルト・アン・セゾン・
ド・フリユイ

※季節により苺または柑橘類を使用



モンブラン/
ショコラマロン



エンガディーナ/
メレンゲナッツ



ベイクドチーズケーキ/
フルーツインゼリー



シャルロット・
オ・ポワール



ガトー・オ・ショコラ/
ブラウニー



ミルフィーユ



レモンケーキ/
抹茶ロール



レモンシフォンパイ



アップルパイ/
黒ごまりーフパイ



キャラメルショコラムース/
バナナロール

※メニューは予告なく変更する場合がございます



homemade
cooking

もっと技術を磨きたい、もっと素敵なメニューを知りたいという方はこちら



2024. 6月

ベーシックで基本をしっかり学んだら、
レベルアップしたケーキづくりに挑戦しましょう！

ケーキコース

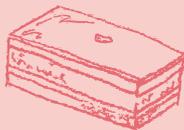
ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート ▶

免許状取得 ▶

マイスター取得



プレミアム会員

セミナーや研修でより
高度な内容を学べます

プレミアムゴールド会員

ご自宅や教室で
教えることができます

アドバンス

〈6回〉クラス制/月2回

Advance

お菓子づくりの楽しさ、奥深さに触れるバラエティーに富んだメニューの数々。ベーシックで学んだことを再確認しながら、生地づくりやクリームづくりのコツをつかんでワンランク上の仕上がりを目指します。日持ちするお菓子も多いのでプレゼントにも喜ばれます♪



1 タルト・オ・ポワール/
ロランジェ・スフレ

タルト生地の作り方と
敷き込みをきれいにする
コツを実習。



2 ショコラ・トリフ/
バトン・ド・プリューノ

チョコレートの
テンパリングを習得して
艶やかに仕上げます。



3 バームクーヘン

幾重にも重なる美しい層と
砂糖を再結晶化させた
フォンダンの作り方。



4 タンポポ・エリゼ/
シガール/
パルフェ・グラッセ

砂糖の特性を理解して
血盛りのデザート、
飴細工に挑戦します。



5 ガレット・デ・ロア/
パルミエ

フィユタージュ（折り込み
パイ生地）の作り方、
伸ばし方。



6 ザッハ・トルテ/
マシュマロ

ウィーンの伝統菓子を通
じて、チョコレート
菓子を学びます。

エキスパート

〈6回〉クラス制/月2回

Expert

製菓理論を学び、失敗しないケーキづくりを確実に習得します。アドバンスで学んだことをさらに深く理解できるよう実践的な作業を取り入れ、繰り返すことにより体で覚えていきます。今までと違う視点でケーキづくりを見直すことで、驚きと発見が多いでしょう。

バターケーキ



1 ガトー・バスク

製法が違うバターケーキ
を3台作り、仕上がり、
味の変化を比較。

シュー



2 パリ・ブレスト

シュー生地づくりの
ポイントをより深く
理解しましょう。

パイ



3 ショゾン・オ・ポム/
ブッシュェ

アドバンスとは異なる
フィユタージュの
折り方を実習。

冷菓



4 ジュレ・オ・フリーズ/
コーヒーゼリー

ゼラチンの使い方、
温度・時間・量による
変化を学びます。

スポンジ



5 デコレーション

共立て法、別立て法に
よるスポンジの違いを
体感します。



6 タルト・フランベ/
ムース・オ・フリーズ

アントルメの実習を通じて、
ケーキの奥深さを
再確認します。

※メニューは予告なく変更する場合がございます



homemade
cooking

2024. 6月