

総合カレッジ SEO 富山校 お菓子教室

入会金 7,560 円 1 回チケット 4,628 円 5 回チケット 21,600 円

2016 年 10 月～2017 年 9 月カリキュラム

10 月 19 日(水) 13:30～16:00	さつまいもの サブレ		フワッとしたビスキュイの生地に洋梨のムースを入れ、洋梨をトッピング	4 月 12 日(水) 4 月 15 日(土) 13:30～16:00	いちごのタルト		タルト生地にアーモンドクリーム、カスタードクリーム、いちごをトッピング
11 月 16 日(水) 11 月 19 日(土) 13:30～16:00	クレーム フロマージュ		ビスケット生地、スポンジ生地、クリームチーズの三層の口当たりの軽いチーズケーキ	5 月 17 日(水) 5 月 20 日(土) 13:30～16:00	ガレットブルトンヌ		サクサクとした食感とバター風味香る厚焼きのフランスのお菓子
12 月 21 日(水) 13:30～16:00 ※平日のみ	フォンダン ショコラ		トロリととろけるチョコレートが入っているちょっとほろ苦いチョコレートケーキ	6 月 14 日(水) 6 月 17 日(土) 13:30～16:00	シュークリーム		カスタードと生クリームをたっぷり入れたシュークリーム。膨らむコツをマスターします。
12 月 17 日(土) 12 月 22 日(木) 13:30～16:00	クリスマスケーキ		スポンジ生地の作り方、生クリームの塗り方、しぼり方もしっかりマスターします。	7 月 12 日(水) 7 月 15 日(土) 13:30～16:00	チェリーパイ		練りこみパイ生地を作って、チェリーとカスタードクリームを詰めます。
1 月 18 日(水) 1 月 21 日(土) 13:30～16:00	チョコレート マカロン		カリッ、フワッとしたマカロンが出来上がります。	8 月 19 日(土) 8 月 23 日(水) 13:30～16:00	フィナンシェ		焦がしバターの香ばしい風味のしっとりサクサクとした食感のお菓子
2 月 15 日(水) 2 月 18 日(土) 13:30～16:00	アイシング クッキー		アイシングで、雪の模様をデコレーションします。	9 月 13 日(水) 9 月 16 日(土) 13:30～16:00	雪うさぎ (じょうよ饅頭)		大和イモを練りこんだ生地とこしあんで作る和菓子。雪うさぎの形に仕上げます。
3 月 15 日(水) 3 月 18 日(土) 13:30～16:00	紅茶とチョコの ロールケーキ		アールグレーの紅茶とチョコを入れたクリームを巻き込みます。				

※都合により変更する場合があります。

総合カレッジ SEO 富山校 お菓子教室

入会金 7,560 円 1 回チケット 4,628 円 5 回チケット 21,600 円

2016 年 10 月～2017 年 9 月カリキュラム

10 月 19 日(水) 13:30～16:00	さつまいもの サブレ		フワッとしたビスキュイの生地 に洋梨のムースを入れ、洋梨をトッピング
11 月 16 日(水) 11 月 19 日(土) 13:30～16:00	クレーム フロマージュ		ビスケット生地、スポンジ 生地、クリームチーズの 三層の口当たりの軽い チーズケーキ
12 月 21 日(水) 13:30～16:00 ※平日のみ	フォンダン ショコラ		トロリととろけるチョコレート が入っているちょっとほろ苦 いチョコレートケーキ
12 月 17 日(土) 12 月 22 日(木) 13:30～16:00	クリスマスケーキ		スポンジ生地の作り方、 生クリームの塗り方、しぼ り方もしっかりマスターしま す。
1 月 18 日(水) 1 月 21 日(土) 13:30～16:00	チョコレート マカロン		カリッ、フワッとしたマカロ ンが出来上がります。
2 月 15 日(水) 2 月 18 日(土) 13:30～16:00	アイシング クッキー		アイシングで、雪の模様 をデコレーションします。
3 月 15 日(水) 3 月 18 日(土) 13:30～16:00	紅茶とチョコの ロールケーキ		アールグレーの紅茶とチ ョコを入れたクリームを巻 き込みます。

4 月 12 日(水) 4 月 15 日(土) 13:30～16:00	いちごのタルト		タルト生地にアーモンド クリーム、カスタードク リーム、いちごをトッピング
5 月 17 日(水) 5 月 20 日(土) 13:30～16:00	ガレットブルトンヌ		サクサクとした食感とバ ターの風味香る厚焼き のフランスのお菓子
6 月 14 日(水) 6 月 17 日(土) 13:30～16:00	シュークリーム		カスタードと生クリームを たっぷり入れたシューク リーム。膨らむコツをマ スターします。
7 月 12 日(水) 7 月 15 日(土) 13:30～16:00	チェリーパイ		練りこみパイ生地を作っ て、チェリーとカスタード クリームを詰めます。
8 月 19 日(土) 8 月 23 日(水) 13:30～16:00	フィナンシェ		焦がしバターの香ばし い風味のしっとりサクサ クとした食感のお菓子
9 月 13 日(水) 9 月 16 日(土) 13:30～16:00	雪うさぎ (じょうよ饅頭)		大和イモを練りこんだ生 地とこしあんで作る和菓 子。雪うさぎの形に仕 上げます。

※都合により変更する場合があります。