

基礎クラスのメニュー

4月 菓子作りを始める前に（配合、材料、道具、オーブンなどについて）
マドレーヌ（ジェノワーズ生地）

5月 スポンジ（配合の成り立ち、スポンジ生地基礎）
ポドカフェ（蒸し焼きタイプ生地）

6月 アーモンドケーキ（バターケーキ基礎）
クレームババロア（ババロワーズ生地基礎）

7月 パート・シュクレ（クッキー生地として、底生地として）
クリームチーズケーキ

9月 シューアラクレーム（シュー生地基礎、クレームパティシエール基礎）
ソルベ（ソルベ基礎全般）

10月 ロールケーキ（ロール生地基礎）
ビスキュイ（ビスキュイ生地基礎）

11月 キッシュロレーヌ（フィユタージュ・ラピッド生地基礎）
アーモンドクッキー（アイスボックスタイプ生地 サブレ）

12月 ビュッシュ・ド・ノエル（ロール生地応用、バタークリーム、デコレーション）
絞りサブレ（サブレ・アラ・ポッシュ基礎）

1月 アップルパイ（フィユタージュ・ラピッド応用）
ストックゼリー（ゼリー基礎全般）

2月 スフレ・オ・ショコラ（別立てスポンジチョコレート基礎）
アーモンドの飴がけ（砂糖を煮詰めて作るお菓子基礎）

3月 苺のシャルロット（ビスキュイ生地応用、フルーツのムース基礎）
パルフェ（氷菓基礎）
