



### [3] 実習ケーキメニュー

〈基礎コース〉	〈応用コース〉	
4月・マドレーヌ・フィナンシェ (バターの効いた定番のケーキ) ・クリームブリュレ	・フルーツタルト (フルーツたっぷりのとても贅沢なタルト)	
5月・イチゴのタルト(良品のイチゴをたくさんのせたタルト)	・シャルロット (ムースと果物のバランスの良いケーキ)	 
6月・ロールケーキ (共立方でつくるシート・スポンジ) ・カスタードプリン	・ティラミス (コーヒー味のシロップとマスカルポーネチーズがタップリ)	 
7月・スコーン ・キッシュ(野菜・きのこ・チーズが沢山入ったタルト)	・エクレア (プラリネ入りクリームがタップリ)	 
9月・ベークドチーズケーキ(フランス産のクリームチーズ使用) ・ブラマンジェ(アーモンド味)	・カルディナルシュニッテン (ウイーンのお菓子)	 
10月・アップルパイ (ソテにしたリンゴを使用)	・モンブランタルト (和栗を使用のタルト)	 
11月・パリ・プレスト (フランスの代表的なお菓子!)	・マスコット(アーモンドのプラリネの風味がリッチ)	 
12月・ビッシュド・ノエル (クリスマスの定番、デコレーションも華やかに!)	・マロン・ブランクリスマス (ムースの入った豪華なケーキ)	 
1月・ガトーショコラ(ベルギー産の生チョコレートチョコを使用)	・ガレットデロア (1月6日に召し上がる当たり入りパイ)	 
2月・ガトーフレーズ (イチゴのショートケーキ)	・ザッハトルテ (ココア生地のチョコレートケーキ)	 
3月・バンド・フィリウイ (さくさくのパイ生地とクリーム&フルーツ)	・フレジュ (クリームでナッペした色鮮やかなイチゴのケーキ)	 





## 〈焼き菓子コース〉

- 4月 ガトー・バスク . . . サブレ生地の中にカスタードクリームの入ったお菓子。
- 5月 アマンディーヌ . . . アーモンド味のタルト。
- 6月 タルト・フロマージュ . . . チーズタルト。
- 7月 ダックワーズ . . . 卵白で作るバタークリームをサンド。  
ココナッツサブレ . . . ココナッツが贅沢に入ったサブレ。  
フロランタン . . . キャラメリーゼしたアーモンド。
- 9月 レモンクリームのタルト . . . レモンの酸味が絶妙。
- 10月 リンゴのクランブルケーキ . . . リンゴが沢山入ったしっとりケーキ。
- 11月 ショソン・ナポリタン . . . パイ生地でクリームを包みました。
- 12月 クグロフ . . . クリスマスの飾りを楽しむケーキ。
- 1月 チョコレートタルト・ネージュ  
. . . 口の中で溶けるチョコレートをタルトの中に入れました。
- 2月 ロール・オペラ . . . オペラをロールケーキにしました。
- 3月 抹茶ケーキ . . . 和風のケーキです。



\*各コースの実習ケーキは材料の都合により一部変わる時もありますのでご承知下さい。

\*休まれた場合は他の曜日の同じコースに振り替えて受講する事ができます。  
(教室の設備の関係で人数制限がありますのでご注意下さい。)

\*ケーキ教室当日は、当店で販売しているパンを一割引でお買い求めいただけます。  
ケーキ教室で使用した型や材料も必要な方には販売いたしますのでお申し出下さい。

\*講座に必要な持ち物は

- ①エプロン
- ②バンダナ
- ③ハンドタオル
- ④筆記用具
- ⑤箱 (約18cmのケーキを入れます、教室でも販売いたします。)

