



# Original course ①

## 4時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00～14:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

### Gコース

パンド・カパ・ニユ  
(田舎パン)

★本格的な多加水のカパ・ニユをパ・シージュ (足し水) 製法で藤カゴを使用してしっかりと焼き込みます。  
お一人様生地量210～220g (2個) 焼成。

菓子パン  
(あん・焼きカレー・  
クリーム・チョコパン)

★日本の伝統的な菓子パン生地をあん・焼きカレー・クリーム・メロンパンに仕上げます。お一人様生地量40g (10個) 焼成。

ウィークエンド  
シトロン

★ぜいたくなバターケーキをレモン風味で焼き上げます。  
お一人様生地量430gパウンド型中1本焼成。

### Hコース

リュスティック

★フランス語で素朴なパンという意味の本格的な食事パンをフランス産のライ麦を使った多加水生地で焼き上げます。  
お一人様生地量225g (2本) 焼成。

スウィートロール

★欧米風の菓子パン生地で各種フルーツと合わせて焼き上げます。  
お一人様生地量50～80g (6～10個) 焼成。

アイスボックス  
クッキー

★焼き菓子基本のクッキー!生地を冷凍して、いつでも気軽に焼く事ができます。お一人様直径5cm厚さ1cm (約10個) 焼成。

### Iコース

ベーグル

★ニューヨークの朝食の定番。茹でてから焼き上げる本格的な製法で焼き上げます。プレーン・クラマリ・ラムリーズン・チーズから実習の種類は参加人数により、こちらで選択させていただきます。  
お一人様生地量80g (5個) 焼成。

パン・ヴィエノワ

★牛乳をたっぷり使ったウィーン風の菓子パンにクーベルチュールチョコを加えて焼き上げます。お一人様生地量75g (6本) 焼成。

シフォンケーキ

★本格的な別立て製法で仕上げます。お一人様15cm型一台焼成。

### Jコース

レトロバケット  
(チーズ・ガーリック  
・明太子)

★レトロバケット生地を小型70～120gに分割、チーズ・ガーリック・明太子フランスに仕上げます。実習の種類は生徒さん選択可能です。

スコーン (チョコチップ  
・オリーブオイル)

★ティータイム・朝食にも最適なスコーンをクーベルチュールチョコかオリーブオイルを加えて焼き上げます。お一人様生地量80～85g (4個) 焼成。

フィナンシェ

★アーモンドをたっぷり使い伝統的な焦がしバター製法で焼き上げる贅沢なお菓子です。  
お一人様フィナンシェ型1枚 (8個) 焼成。



Gコース



Hコース



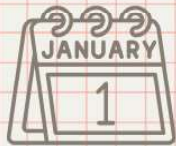
Iコース



Jコース



NEW



# Original course ①

## 4時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00~14:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

### Kコース

- フィナンシェ ★アーモンドをたっぷり使い伝統的な焦がしバター製法で焼き上げる  
贅沢なお菓子。お一人様フィナンシェ型1枚(8個)焼成。
- ザクザク  
クッキー ★バターに負けないフランス産小麦の風味と食感のクッキーです。  
お一人様直径7~8cmのクッキー(10個)焼成。
- マドレーヌ ★シェル型を使い風味の良い老化の遅いマドレーヌを作り易い  
メルト法でご紹介します。お一人様マドレーヌ型(12個)焼成。
- パウンドケーキ  
・フルーツケーキ ★バターケーキの代表的なパウンド生地ご洋酒で漬込んだフルーツを使います。  
お一人様1本つつ(21cm型)焼成。



### Eコース

- ベーグル ★ニューヨークの朝食の定番。茹でてから焼き上げる本格的な製法で  
焼き上げます。プレーン・クランベリー・ラムレーズン・チーズから実習の種類は  
参加人数により、こちらで選択させていただきます。  
お一人様生地量80g(5個)焼成。
- フォカッチャ ★こんなに簡単でボリュームたっぷり!!おいしい♪フォカッチャ!  
お一人様約25cm四方の天板一枚で焼成。
- マフィン ★フランス産小麦を使った小麦の風味の強いマフィン。製品冷凍に  
適してるので、まとめて作ると便利です。プレーン・チーズ・チョコの  
中から実習の種類は参加人数によりこちらで選択させていただきます。  
お一人様生地量70g(10個)焼成。

### Fコース

- バターロール  
(ロール成形/  
焼き込み調理) ★パサつかない製法のバターロール生地です。一部の生地は焼き込み  
調理パンに仕上げます。お一人様生地量45g(11個)焼成。
- バラエティー  
ロール ★生地のおいしさを活かした丸形の食事パンにくるみやレーズンを  
加えて焼き上げ、いちじく・クランベリー・ホップチョコ・クルミレーズン・チーズ  
から実習の種類は参加人数によりこちらで選択させていただきます。  
お一人様生地重量100g(4個)焼成。
- ブラウニー ★クーベルチュールチョコを贅沢に使った罪悪感たっぷりの  
スイーツです。お一人様12cm型2本焼成。



Eコース



Fコース