

お菓子工房かわい プレミアムレッスン コース一覧表

※内容を一部変更する可能性があります

コースレッスンの内訳	プロフェッショナル	レギュラー	ビギナー
甘いパウンドケーキ	6	3	2
塩味ケーキサレ	5	3	1
プティフルサレ	3	1	0
甘いクッキー	11	8	4
★スコーンレッスン(レギュラー、プロコースのみ)	1	1	0
☆オリジナルレシピ3種類(プロコースのみ)	3	0	0
合計	29	16	7

回	月	月	No.	メニュー(予定)	プロフェッショナル	レギュラー	ビギナー
1	3月	9月	1	絞りの基本生地 ジャムクッキー	○	○	○(3月・9月)
	3月	9月	2	絞りの基本生地 型抜きクッキー	○	○	○(4月・10月)
2	4月	10月	3	基本のカトルカール	○	○	○(5月・11月)
	4月	10月	4	おうちケーキサレ	○	○	○(5月・11月)
3	5月	11月	5	ココナッツパインサブレ	○	○	
	5月	11月	6	ガレットブルトンヌ	○	○	
4	6月	12月	7	パンデピス風カトルカール(スパイス&ミックスフルーツ)	○		
	6月	12月	8	フランス風ミートグラタンケーキサレ	○		
	6月	12月	★	スコーンレッスン		○	
5	7月	1月	9	格子柄クッキー 市松模様	○		
	7月	1月	10	ビスコッティ	○	○	○(6月・12月)
6	8月	2月	11	紅茶とりんごパウンドケーキ	○	○	○(7月・1月)
	8月	2月	★	スコーンレッスン	○		
	8月	2月	★	ブラリネ	○		
7	9月	3月	12	フロランタンサブレ アーモンド	○	○	
	9月	3月	13	キャラメルサブレ	○	○	
8	10月	4月	14	ミックスフルーツパウンド	○	○	
	10月	4月	15	クアトロフロマッジケーキサレ	○	○	
9	11月	5月	★	折込パイ生地	○		
	11月	5月	16	パルミエ	○		
	11月	5月	17	丸いミニパイ(サレ)バジル	○	○	
	11月	5月	18	丸いミニパイ(サレ)タブナード	○		
	11月	5月	19	丸いミニパイ(サレ)トマト	○		
10	12月	6月	20	チョコマーブルパウンド	○		
	12月	6月	21	ラタトゥイユケーキサレ	○		
	12月	6月	★	自家製オレンジピール	○		
11	1月	7月	22	ブルドネージュ	○	○	○(8月・2月)
	1月	7月	23	ナッツびっしりクッキー	○		
12	2月	8月	24	ウィークエンドシトロン	○		
	2月	8月	25	ニース風サラダケーキサレ	○	○	

復習でいずれか
1品、もしくは質疑
応答の時間と
します