

ロースイーツコース

2023年6月1日 木曜日 16:34

オンライン講座だから全国どこからでも受講が可能で、

美味しく、健康に、しかも**インスタ映え**のするきれいなロースイーツを初級から上級まで10種類を取り揃え、

8回のレッスンでマスターできる人気のコースです。

コースの終了後にご希望の方には認定インストラクターの**資格**を取得し、教室開催セミナーを受講すると、「ロースイーツ教室」を**開業**できます。

1.レシピ(8レッスン)

1回目

抹茶チーズケーキ

- ヘルシーあんの作り方
- ベーシックチーズケーキの作り方
- ナッツ類、植物性オイル、果物の使い方、保存の仕方、購入の仕方

2回目

クランブルクリームケーキ（スタバ風）

- クランブルの作りかた
- レモンケーキの作り方

3回目

ミニケーキ

- ナパージュの作り方
- セルクルの使い方

4回目

マジックブルーベリーケーキ・アートケーキ（2種類）

- 美しいクラスト、フィリングの作り方
- アートの作り方

5回目

コーヒーティラミス

- アーモンドミルク・アーモンドパルプの作り方、使い方
- 簡単にできるティラミスバージョン

6回目

チョコレートケーキ(トッパス風)

- アーモンドミルク・アーモンドパルプの作り方、使い方
- 長方形のローチョコレート

7回目

りんごタルト・キルフェボン風いちごタルト（2種類）

- カシューナッツクリームの作り方
- カスタードクリームの作り方

8回目

ロールケーキ

- スポンジケーキの作り方

★**酵素栄養学、腸内環境（腸内フローラ）、ナッツ類と植物 オイルの効能効果などを毎回テキストを使って学びます。**

2.主な内容

- レシピ（8レッスン、10レシピ）

3.参加資格

- どなたでも参加できます。

※必要な材料の購入先のご案内や説明は事前にしっかり説明させていただきますのでご安心ください。

4.レッスン時間、回数

- 2.5～3時間 x 8レッスン（10レシピ）

※レッスン内容により時間が異なります

5.コース料金

- 98,000円（8回分、税込み）

※認定証を希望される場合は資格認定試験の費用が別途30,000円必要となります。

6.お支払い方法

- クレジット払い

7.レッスン日程

- 少人数制のため、曜日はご相談となります。

- 午前の部10時30分～12時30分

- 午後の部13時30分～15時30分

8.お申込み方法

- 以下のお申込みフォームよりお申込みください。

曜日はご相談の上決めさせていただきます