

# 学習計画表

講座名 フルーツのケーキ

講師 ABCクッキングスタジオ製菓・製パンライセンス 城間 美直子

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	2/3	水	フレッシュなフルーツ を使って	フォンダン ポム ～りんごのフォンダンショコラ～	開講式 オリエンテーション (約20分)
				18cmのパウンド型1台分	
2	2/17	水	缶詰のフルーツ を使って	ガトー ペシエ ～黄桃のクランブルケーキ～	
				15cm丸型1台分	
3	3/3	水	冷凍フルーツ を使って	タルト オ フランボワーズ ～木苺のタルト～	
				直径18cm×高さ5cm程度1個分	

\*材料の都合等でメニューを変更する場合があります

学習時間 10時～12時30分(2.5時間)

材料代 3回で3000円

持ってくるもの エプロン、三角巾、マスク、タオル(手拭用)、ふきん(食器拭き用)、  
持ち帰り用容器等(1回目は18cmパウンド型1台分の予定)、  
水分補給用飲み物、筆記用具

\*各自、徹底した衛生管理をお願いします！！

★ マニキュア・ネイルなどは落として、爪は短く切っておきましょう。