

リッシュクラス リニューアル対象外メニューのレシピ変更一覧

※2018年4月より、リッシュクラスは全メニューで「北海道さくらんぼ酵母」を使用いたします。
酵母以外のレシピ変更点は以下となります。

開講月	メニュー名	レシピ変更点
1 ・ 5 ・ 9 月	C1 クレセント	バター分量を変更
	C2 ハードトースト	変更なし・2018年1月末で終了
	G1 ブラン・ノール&クロッカ	変更なし・2018年1月末で終了
	G2 コーンポタージュバトン	バター分量を変更
	T1 ジャポネーゼ	粉・バター分量を変更
	T2 ポンデケージョ〜プレーン&トマト〜	変更なし
	B1 ライスセサミブレッド	上新粉→米粉に変更 ショートニング→バターに変更
	B2 ゴールデンスイート	変更なし・2018年1月末で終了
	E1 スイートブール	変更なし・2018年1月末で終了
	E2 生クリームブレッド	粉・バター分量を変更
2 ・ 6 ・ 1 0 月	C3 三種のベーコンエピ	バター分量を変更
	C4 はちみつとマロンのライ麦パン	バター分量を変更
	G3 ショコラマーブルスクエア	変更なし・2018年2月末で終了
	G4 ベーコンとズッキーニのキッシュ	変更なし・2018年2月末で終了
	T3 スピナチコーン	バター分量を変更
	T4 パン・デ・シュクレ・アマンド	変更なし・2018年2月末で終了
	B3 ショコラ・ブラン	バター分量を変更
	B4 シナモンロール	卵・バター分量を変更
	E3 ガーリックバター	バター分量を変更
E4 グリーンレーズンとあんずのライ麦パン	変更なし・2018年2月末で終了	
3 ・ 7 ・ 1 1 月	C5 カルトオーネ	変更なし
	C6 2種のプリオッシュ〜シュクレ&マンゴー〜	バター分量を変更
	G5 フーガス〜Wオリーブ&ドライトマト〜	変更なし
	G6 玄米粉とアーモンドのカンパニユ	バター分量を変更/玄米粉の種類を変更
	T5 ペッパーロング	変更なし・2018年3月末で終了
	T6 ワッフルクリームサンド	変更なし・2018年3月末で終了
	B5 フレーズ・フロマージュ	粉量を変更/生地の油脂をクリームチーズ→油脂なしに変更 /クリームチーズを生地に入れる→成形時に包むに変更
	B6 グラハムアップルレザン	変更なし・2018年3月末で終了
	E5 ミルクフランス	変更なし・2018年3月末で終了
E6 カイザーゼンメル	スキムミルク・バター分量を変更	
4 ・ 8 ・ 1 2 月	C7 白パン	上新粉→米粉に変更
	C8 フロマージュクッペ	卵分量を変更
	G7 シュトロイゼルクーヘン	バター分量を変更
	G8 ワッフル〜プレーン&アールグレイ〜	変更なし・2017年12月末で終了
	T7 パネトーネ	変更なし・2017年12月末で終了
	T8 カフェ・ショコラ	バター分量を変更
	B7 セモリナ	変更なし・2017年12月末で終了
	B8 ポテトフォカッチャ	変更なし
	E7 ベリー赤ワインブレッド	バター分量、打ち粉の種類をライ麦から強力粉に変更
E8 くるみチーズ	変更なし・2017年12月末で終了	