

THE GIFT OF LOVE CAKE COURSE

ABC Cooking Studio



作って贈ろう大切な人へ

心に残る大切な日になるよう

手作りのケーキでお祝い。

「大好き」とありがとうを伝えたい。

大切な人の笑顔はとろけるほど幸せ。



カリキュラム

Curriculum

ケーキは、生地・食材・デコレーションの組み合わせで仕上がりが決まります。
ケーキコースでは、基礎・マスターの2つのクラスで、知識・技術を身につけます。

基礎クラス

Basic

食材の特性・基本の動作・
基本の生地とクリームを学びます。
(全12課程)



マスタークラス

Master

デコレーション・生地やクリームのグレードアップ・
パーツの組み合わせを学びます。
(全12課程)



ABCライセンス

License

各コースの知識・技術レベルを認定する資格で、のべ約15万人の生徒さまが取得しています。考査に合格された方はABCクッキングアカデミー本会員として認定されます。

① 技術を習得した証となる

ABCライセンスは更新料も
年会費もかからない
一生使える資格です。
150,000円(税抜)



更新料
年会費
不要

② 仕事に生かす

- ・ABCで働く⇒
ABC認定講師として登録。1次選考が免除されます。
- ・趣味を生かして働く⇒
個人料理教室主催や受注販売等



③ 技術維持ができる

1. 動画で見極め・復習ができる 卒業しても失敗しない技術サポート



ゴムベラの扱い方



スパテラの扱い方



クリームのしぼり方



マカロン生地の見極め



敷紙の敷き方

2. 最新のレシピで流行がわかる 基礎クラス・シーズンメニューの閲覧も可能です



ショートケーキ



3. アカデミー価格ですっと通える

基礎クラス

Basic

「アニバーサリー」「プチガトー」「ベーシック」「シーズン」の4つのテーマでメニューを分類。
記念日用の華やかなケーキから、普段使いしたいスイーツまで、幅広いメニューの中から自由に選んで通えます。
また、「シーズン」メニューでは、季節に合ったアレンジを楽しみながら、ケーキのレパートリーが増やせます。

アニバーサリー



1. フレジェ

直径12cm 1台
いちごとコクのあるカスタードがたっぷり入ったケーキです。

1. カシス・フロマージュ

直径15cm 1台
カシスムースの中にレアチーズケーキを入れたケーキです。



4. ミックスベリータルト

直径16cmタルト型 1台
ココアのタルト生地、に、甘酸っぱい3種のベリーをのせたタルト。キラキラしたベリーがかわいいケーキです。



7. いちごのショートケーキ

直径15cm丸型 1台
スポンジに生クリームといちごを合わせたデコレーションケーキです。

7. サマーフルーツショートケーキ

直径15cm丸型 1台
黄桃をはさみ、マンゴーとオレンジで飾ったショートケーキです。

プチガトー



2. バイクドチーズタルト

直径7cmタルトレット型 5個
サクサクのタルト生地、に、カスタードとクリームチーズを合わせた生地を詰めて焼き上げます。



5. ムース・オ・ショコラ

直径7cmシリコンドーム型 5個
ラズベリーソースを忍ばせたチョコムース。シリコンの型を使い、お店のようにおしゃれに仕上げます。



8. モンブラン

直径約6cm 5個
キャラメリゼした練りこみパイ生地を土台にし、栗を混ぜた生クリームとマロンクリームをしほります。

ベーシック



3. オレンジシフォン&とろけるプリン

17cmシフォン型 1台/プリンカップ3個
さわやかなオレンジの香りでふわふわな食感のシフォンケーキ。メレンゲ作りで余った卵黄でプリンも作ります。
※箱2つでのお持ち帰りとなります。



6. プティ・フル・セック

クッキー5種約40枚/プチマドレーヌ15個
ひとつの生地から作る5種のクッキーと、いちご・抹茶のマドレーヌ。オリジナルの缶に詰めて持ち帰ります。



9. シュークリーム

直径約7cm 6個
クッキー風の生地をのせて香ばしく焼いたシューに、バニラビーンズを入れたカスタードをたっぷり詰めます。

メニュー例

シーズンメニューは毎月変わります(下記はメニューの一例です)。

シーズン



トライフルロールケーキ



紫芋のモンブランタルト



ケーキ・オ・フリュイ&ショコラボール



3種のベリーのリースタルト



青森りんごとアールグレイのロールケーキ

マスタートラス

Master

基礎で学んだケーキを応用し、さらにデコレーションの手法やバリエーションのあるケーキの作り方を学びます。

1・7月



1月



7月

1月 1. ミルフィーユ・オ・フリーズ
18cm 1台

7月 1. アップルパイ
直径18cm タルト型1台
基礎で学んだ技術を応用して、サクサクの折込みパイ生地を作ります。



2. カaramel・ノワ
6×15cm 1台 / 3×9cm 5個
キャラメリゼしたナッツをたっぷりはさんだ、キャラメルムースです。

2・8月



3. マカロン
～ビスタチオ/カシス/ブレン～
14個
仕上がり左右する「マカロナージュ」という技術を学びます。



4. ショコラコレクション
8個 / 4個 / 1袋
「コフレ・ショコラ」・「オレンジット」・「アマンドショコラ」の3種を作ります。

3・9月



5. エクレール
12cm 8本
カシス・マンゴー・モカ・クッキッシュの4種類の味のエクレア。
中のクリームは2種です。



6. ムース・トロピコ
～マンゴーとパッションフルーツのムース～
直径15cm 1台
マンゴーとパッションフルーツを使ったさわやかなムース。

4・10月



7. シャルロット・オ・フリュイ
直径15cm 1台
ビスキュイ生地に挑戦。フルーツの切り方や飾り方も学びます。



8. フロマージュ・デュオ
直径16cmタルト型 1台
ベイクドとレア、2つの味が同時に楽しめるチーズケーキです。

5・11月



9. シブースト
直径7cmタルトレット型 5個
りんごのキャラメリゼを詰めたタルトに、クリームを重ねたお菓子。



10. オペラ
12×17cm 1台
コーヒバタークリームとガナッシュをはさんだケーキです。

6・12月



11. アニバーサリーケーキ
15×15cm 1台
記念日にふさわしい、華やかな2段ケーキを学びます。



12. ヘクセンハウス
直径18×18cm 1台
生地から作る「お菓子の家」。アイシングの技術も学びます。

ケーキコース料金表

Price List

基礎

学割 …学割対象のクラス

ア …ABCクッキングアカデミー価格対象のクラス

6回クラス 有効期限8ヶ月 学割 ア 36,000円

12回クラス 有効期限16ヶ月 学割 ア 69,600円

レッスン料
材料費
レシピ

※上記の料金がすべて
含まれています。

マスター

6回クラス 有効期限8ヶ月 学割 ア 69,000円

12回クラス 有効期限18ヶ月 学割 ア 129,600円

ABCケーキライセンス

ライセンス取得料 150,000円

※審査合格後のライセンス取得となります。

※入会時、2コース同時契約で3,000円(税抜)割引、3コース同時契約で6,000円(税抜)割引になります。一部適用外のクラスがございます。

(税抜)

※基礎クラス12回・マスタークラス12回同時契約で6,000円(税抜)割引になります。一部適用外のクラスがございます。詳しくはスタッフまたはWEBにてご確認ください。

※複数クラスをご契約の場合、有効期限が合算されます(最長4年)。

