

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

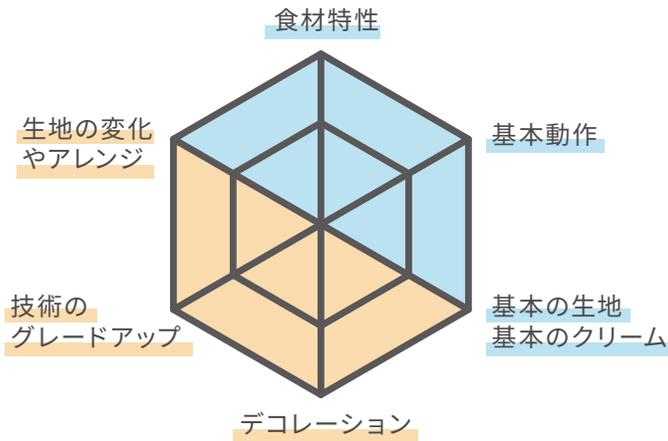
ケーキは、生地・食材・デコレーションの組み合わせで仕上がりが決まります。
ケーキコースでは、基礎・マスターの2つのクラスで、知識・技術を身につけます。

基礎クラス Basic

「アニバーサリー」・「プチガトー」・「ベーシック」・「シーズン」の4つのテーマに分かれたメニュー。
ケーキ作りの基本を学びます。

マスタークラス Master

基礎クラスで学んだことを復習しながら、新たなデコレーションの技術や生地やクリームの変化を学び、お店のようなケーキを作ります。



学習のポイント

基礎クラス	食材特性	ケーキに合わせた砂糖の使い分け バターの特徴が3つ分かる など
	基本動作	ゴムベラの扱い方 泡だての見極め方 など
	基本の生地 基本のクリーム	基本の生地が3種類以上作れる さまざまなクリームが作れる
マスタークラス	デコレーション	あめ細工・チョコレートの飾りなど のこだわったデコレーション
	技術の グレードアップ	マカロン生地・テンパリングなど、 さまざまな技術がグレードアップ
	生地の変化 やアレンジ	生地やクリームをアレンジし、バリ エーションを増やす

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17万人の生徒さまが取得しています。

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(税込165,000円)



更新料
年会費
不要

② 仕事に生かす

- ・ABCで働く⇒
ABC認定インストラクターとして登録。
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



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

2. 最新のレシピでレパートリーが広がる

ショートケーキ



3. ライセンス取得者特別価格でずっと通える

基礎クラス

Basic

1・4・7・10月

2・5・8・11月

3・6・9・12月

アニバーサリー



1. フレジエ

直径12cm 1台
いちごココ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
カシスマ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ぼります。

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、パナレーゼ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



濃厚抹茶のテリーヌ&ほうじ茶プリン



ダブルチーズケーキ



ビーチ・メルバのヴェリーヌ



マンゴーと桃のタルト

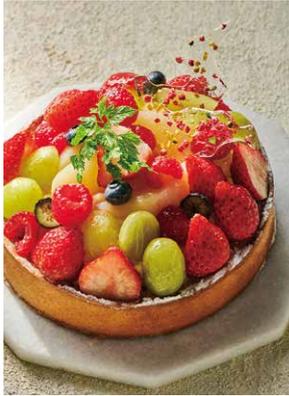


ハロウィン生チョコロール

マスタークラス

Master

1・7月



1. タルト・オ・フリユイ

直径15cm 1台

タルト生地にアーモンドクリーム・フランボワーズソース・カスタードクリームを合わせて5種のフルーツを飾ります。手作りの飴細工の飾りがポイント。



2. オペラ ~ショコラオランジュ~

10×16cm 1台

コーヒー風味のリッチなジョコンドにさわやかなオレンジのバタークリームを挟みます。グラサージュを流し、オレンジコンフィを飾って仕上げます。

2・8月



3. ボンボンニエール・ショコラ

フィアンティエヌ・ショコラ10個/トリュフ・オ・テ・ヴェール4個/クール・ルージュ4個
ガナッシュにテンパリングしたチョコをかけたショコラと、抹茶のトリュフ・ハート型のいちごのショコラ。特製のショコラBOXで1人2箱お持ち帰りします。



4. キャラメル・ポワール

直径15cm 1台

キャラメルムースの中央に洋梨のムースを忍ばせた、2層のムースです。チョコレートで模様を描き、スパイラルショコラとピスタチオをちらして仕上げます。

3・9月



5. マカロン ~フランボワーズ&ジャポネ~

ケーキマカロン各1個/マカロン各8個

フランボワーズとバニラのクリームのマカロンと、抹茶クリームのマカロン。イタリアンメレンゲを使った生地作り方を学びましょう。



6. 栗のテリーヌ&サブレ・ヴィエノワ

スリムパウンド型1台/サブレ・ヴィエノワ約18枚
マロンペーストと栗の渋皮煮をたっぷり使った、リッチな味わいの大人のテリーヌ。残りの卵白を応用してしぼり出しクッキーにも挑戦します。

4・10月



7. ルレ・オ・フリユイ

長さ18cm 1本

ビスキュイを線状にしぼって焼き上げ、ロールケーキを作ります。マスカルポーネを使ったクリームと、色とりどりのフルーツで仕上げます。



8. エクレール

10本

スタイリッシュに4色に仕上げるエクレーア。カスタードクリームにエルダーフラワーコーディアルを合わせたさわやかな香りのクリームが新感覚のおいしさです。

5・11月



9. タルト・オ・シトロン

直径15cm 1台

タルト生地にレモン果汁をたっぷりしぼったクリーム・シトロンを詰め、イタリアンメレンゲをしぼって焼きめをつけ仕上げます。



10. カヌレ・ド・ポルドー&ギモーヴ ~パッションフルーツ&カシス~

カヌレ7個/ギモーヴ18個

カヌレ・ド・ポルドーは、外はカリッ、中はしっとりした食感が特徴。ギモーヴはカシスとパッションフルーツの2層仕立て。

6・12月



11. ルージュ・ピスターシュ

トヨ型 1台

フランボワーズジュレを入れたピスタチオムースをトヨ型で冷やし固め、ベリーのグラサージュをかけて仕上げます。緑と赤のコントラストが美しいケーキです。



6月 12. フォレ・ノワール

12月 12. ガトー・オ・フリーズ

15×15cm 1台

基礎クラスのショートケーキを応用し、ジェノワーズの作り方とスクエアのデコレーション方法を学びます。

ケーキコース料金表

Price List

基礎

●学割 ...学割対象のクラス ●ラ ...ライセンス取得者特別価格

6回クラス 有効期限8ヶ月 ●学割 ●ラ 36,000円 (税込39,600円)

12回クラス 有効期限16ヶ月 ●学割 ●ラ 69,600円 (税込76,560円)

レッスン料
材料費

※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 ●ラ 69,000円 (税込75,900円)

12回クラス 有効期限18ヶ月 ●学割 ●ラ 129,600円 (税込142,560円)

ABCケーキライセンス

ライセンス取得料 150,000円 (税込165,000円) ※審査合格後のライセンス取得となります。

※基礎クラス12回・マスタークラス12回同時契約で6,000円(税込6,600円)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)。

(税抜)

