



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

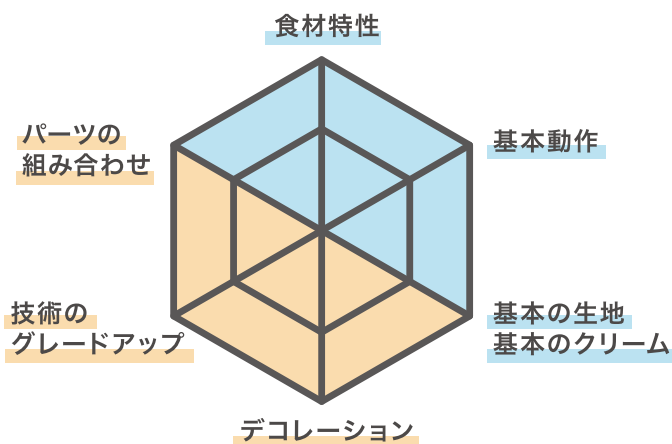
Basic

食材の特性・基本の動作・基本の生地やクリームなどケーキ作りの基礎を学びます。

マスタークラス

Master

新たなデコレーション・パーツの組み合わせ・グレードアップした技術などケーキ作りの応用を学びます。



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

パーツの 組み合わせ

2種類以上の生地の組み合わせ
飾りが作れる

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)



発行料 20,000円
(税込22,000円)※送料込み
2024年1月ご契約分より

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 ←



1. なめらかプリンケーキ
直径15cm 1台

型付き



なめらかなプリンとスポンジが層になったケーキ。濃厚なカラメルがポイントです。

※型に入れたままお持ち帰り

→ 2・5・8・11月 ←



4. 2種のバターサンド
〜いちご&ラムレーズン〜

型付き



8個(4個/4個)
クッキー生地の作り方を学び、2種のクリームをはさんで、クッキー缶に詰めて仕上げます。

※型に入れたままお持ち帰り

→ 3・6・9・12月 ←



7. クリーミーチーズケーキ
18cmパウンド型 1台



土台のサクサク生地から作るチーズケーキ。湯せん焼きでしっとりクリーミーに仕上げます。

※型に入れたままお持ち帰り



2. 抹茶とホワイトチョコのロールケーキ
長さ18cm 1本

抹茶の香りが豊かなロールケーキ生地に、ホワイトチョコクリームをたっぷり巻いたロールケーキです。



5. 米粉のショコラマープルシフォン&ベリーソース
17cmシフォン型 1台/カップ 1個

プレーンとショコラの生地をマープル状にした、米粉100%で作るシフォンケーキ。ベリーソースも一緒に作ります。



8. レモンケーキ

直径15cm 1台

レモンを丸ごと加えた、しっとりとした食感のパウンドケーキ。アイシングと飾りでかわらしく仕上げます。



3. りんごの焼きタルト
《7・10月限定》

直径16cmタルト型 1台
タルト生地にアーモンドクリーム・柔かく煮上げたりんごを詰め、スライスしたりんごをのせて焼き上げます。

フルーツタルト
《1・4月限定》

直径16cmタルト型 1台
タルト生地にアーモンドクリーム・カスタードクリームを詰め、たっぷりのフルーツを飾ります。



6. バニラカスタードシュークリーム

直径約9cm 6個

ザクとした表面の食感が特徴のクッキーシュー。失敗しないシュー生地の作り方を学びましょう。バニラビーンズの香りがよい、濃厚なカスタードクリームをたっぷり詰めます。



9. リッチショコラケーキ
《6・9月限定》

直径15cm 1台

リッチな味わいのチョコレートケーキ。スポンジ生地の作り方とデコレーションを学びます。

直径15cm 1台

記念日に欠かせない王道のスイーツ。スポンジ生地の作り方とデコレーションを学びます。

シーズンメニュー例

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)。



マスタークラス

Master

1・7月



1. タルト・オ・フリュイ
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。手作りの胎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. カaramel・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ビ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を作ります。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ほり出しクッキーにも挑戦します。

4・10月



7. ルレ・オ・フリュイ
長さ18cm 1本

ビスキュイを線状にしほって焼き上げ、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
直径15cm 1台

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



10. カヌレ・ド・ボルドー&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・ボルドーは、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ーシュ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。
※2024年1月以降に契約したABCライセンスは、
盾の発行料20,000円(税込22,000円)が必要です。
※お支払いはクレジットカード決済のみとなります。

※入会時、2コース同時契約で3,000円(税込3,300円)割引、3コース同時契約で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。
※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3年)。2024年12月までにご入会の方は最長4年。

