

# 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。

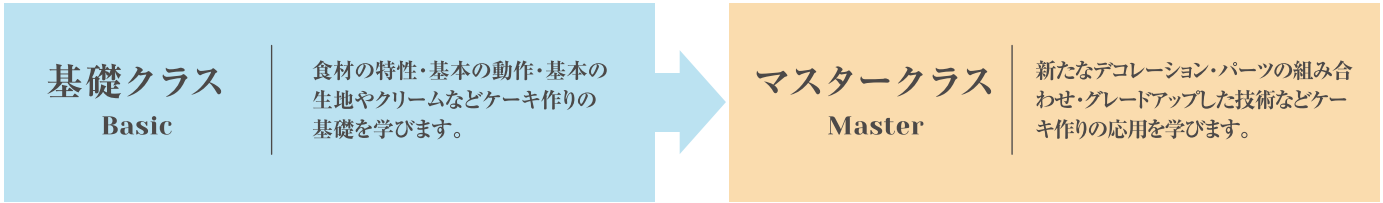
大切な人の笑顔はとろけるほど幸せ。



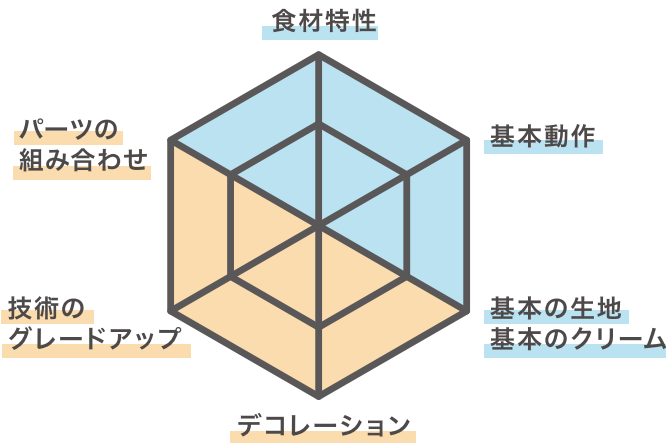
# カリキュラム

## 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。



### 学習のポイント



基礎クラス	<b>食材特性</b>	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
	<b>基本動作</b>	ゴムベラの扱い方 泡だての見極め方 など
	<b>基本の生地 基本のクリーム</b>	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	<b>デコレーション</b>	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
	<b>技術の グレードアップ</b>	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
	<b>パーツの 組み合わせ</b>	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)



更新料  
年会費  
不要

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

※ケーキコースは、全クラス重複受講が可能です。受講済みのメニューもくり返し受講可能です(ランダム・重複受講可能)。ご予約の際は、ご注意ください。

# 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

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

型付き



→ 2・5・8・11月 ←



## 4. 2種のバターサンド ～いちご&ラムレーズン～

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

型付き



→ 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

型付き



## 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ブルシフォン&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ブル状にした、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いらしく仕上げます。

☆☆☆



## 3. りんごの焼きタルト / フルーツタルト

《7・10月限定》

《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・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。

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 / いちごのショートケーキ

《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・フランポワーズソース・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  
〜フランポワーズ&ジャポネ〜

ケーキマカロン各1個/マカロン各8個  
フランポ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ほ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・シトロソ  
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・シトロソを詰め、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

フランポ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4年)。

