

マクロビ・ラボスイーツ・ベーシックコース カリキュラム

	講義	実習
第1回	・マクロビスイーツについて ・甘味について ・甘味料のテイスティング	・キャラメルムース ・キャラメリゼナッツ
第2回	・寒天について ・寒天の濃度による違いのテイスティング	・フルーツゼリー ・コーヒーゼリー ・ティーゼリー レモンキューブのせ
第3回	・大豆(豆乳)について ・豆乳のテイスティング	・甘酒豆乳プリン ・ソイカッターチーズのクリーム ・ブラマンジェ
第4回	・葛について ・葛の濃度による違いのテイスティング	・抹茶ムース ・ごまプリン ・葛クッキー
第5回	・小麦について ・ベーキングパウダーについて	・小麦の配合を変えてスコーン4種 ・りんごジャム ・ピーナッツ塩キャラメル
第6回	・油について ・油の種類と比較	・マフィン ・パウンドケーキ

マクロビ・ラボスイーツ・ステップアップコース カリキュラム

	講義	実習
第1回	・米粉のお菓子について	・米粉ケーキ ・米粉のスチームケーキ ・グルテンフリーマフィン
第2回	・パイ、タルトについて	・アップルパイ ・レモンクリームタルト
第3回	・カカオのお菓子について	・ガトーショコラ ・トリュフ ・ショコラドリンク
第4回	・あんこのお菓子について	・桜もち ・おしるこ ・水ようかん
第5回	・ロールケーキについて	・ジェノワーズ ・豆乳クリーム ・ロールケーキ
第6回	・冷たいお菓子について	・ソイアイス(油の濃度を変えて3種) ・フルーツソルベ ・チュイル

マクロビ・ラボスイーツ・リュクスコース カリキュラム

	実習
第1回	・ソイバイクドチーズケーキ
第2回	・豆腐クリームのデコレーションケーキ
第3回	・フォンダンショコラ
第4回	・もちあわカスタードのりんごタルト
第5回	・レアチーズケーキ