



Le Petit Plaisir マカロンマスターコース

限定公開・動画リンク

第4回 マカロン・プチ・ガトー

| | |
|--|--|
| レッスン動画① マカロン・プチガトーの説明 マカロン・プチガトーのポイント3つ | |
| レッスン動画② 材料について | |
| レッスン動画③ 新しいブレンド製法の焼き方について | |
| レッスン動画④ マカロンコックを作る (スイスメレンゲ) | |
| レッスン動画⑤ マカロンの絞り | |
| レッスン動画⑥ マカロンの焼成 (以前の焼成方法で焼いています) | |
| レッスン動画⑦ 抹茶のプチガトー・クリームを作る | |
| レッスン動画⑧ プチ・ガトーの組み立て 苺のクイック・ジャムを作る | |
| レッスン動画⑨ ショコラの飾りを作る ミニ・スタイリング Dernière salutation ~最後に | |

