



Le Petit Plaisir マカロンマスターコース

限定公開・動画リンク

第2回 イタリアンメレンゲでつくるマカロン

レッスン動画① Introduction ~はじめに イタリアンメレンゲのポイント	
レッスン動画② イタリアンメレンゲづくり ~ マカロナーージュまで	
レッスン動画③ マカロンを絞る	
レッスン動画④ マカロンの焼成と断面 (焼成の方法はフレンチと同じ)	
レッスン動画⑤ ピンクの焼成仕上がり キャラメルクリームをつくる	
レッスン動画⑥ クレーム・オ・ブールをつくる (バタークリーム) ちょうど良いやわらかさ	
レッスン動画⑦ マカロンのクリームをはさむ キャラメルのバタークリーム	
レッスン動画⑧ ミニ・スタイリング Dernière salutation ~最後に	

