



Le Petit Plaisir マカロンマスターコース

限定公開・動画リンク

第3回 スイスメレンゲでつくるマカロン

<p>レッスン動画① Introduction ～はじめに スイスメレンゲの説明 スイスメレンゲのポイント3つ</p>	
<p>レッスン動画② 材料について パート・ダイヤモンド・クリュについて</p>	
<p>レッスン動画④ マカロンコックを作る (リニューアルにより③はありません)</p>	
<p>レッスン動画⑤ マーブル絞り ハート絞り</p>	
<p>レッスン動画⑤-2 レモンマカロンのマカロナーージュ レモン絞り</p>	
<p>レッスン動画⑥-2 マーブルの焼成 ハートの焼成</p>	
<p>レッスン動画⑦ 2種のクリーム アップルソテー</p>	
<p>レッスン動画⑦-2 レモンクリームの作り方 レモンクリームを挟む</p>	
<p>レッスン動画⑧ クリームを絞り挟む ミニ・スタイリング Dernière salutation ～最後に</p>	



レッスンメニューのリニューアルにより、マカロン・シトロンに変更になっています。スタイリングの動画⑧にメープルマカロンが入っていますが、スタイリングの組み立て方を参考にして、ぜひレモンで楽しんでみてください。