

【マカロンマスターコース ディプロムについて】



写真提出の締め切り： 2024年11月30日(土) 20時まで

⚠️切り厳守です！

いよいよ最後のマカロンマスターコースの
エグザマン(試験)についてです。
色々不安に思われている方もいるとは思いますが、
特に難しいことはありませんのでご心配なく！

最低限の、マカロンの技術を確認するものです。
上手くいかないかたは、相談にも乗りますので、ご遠慮なく。
卒業する前に、少なくともひとつの製法は自信を持って
作れる！ようになって欲しいなと願っています。

最終試験は、写真の提出をもって行います。



ご自分のInstagramの
アカウント名

【写真の提出】

全6枚の写真をカラーJPEGでご提出ください。

- ①作ったメレンゲの写真
(フレンチ・イタリアン・スイスから1つお選び下さい。)
- ②マカロナージュが終わったところ
- ③絞った後(叩いた後)
- ④焼いた後
- ⑤焼けたマカロンの裏側
- ⑥マカロンの断面(多少のまだら空洞は全然問題ありません！)

写真サンプルをご覧ください。

正方形の写真をお願いします。(✗長方形)

●「ご自分のアカウント名」を必ず入れてください。

【製法のお知らせ】

◆提出の時、どのメレンゲの製法で作るか、お知らせ下さい。

<フレンチ or イタリアン or スイス>

どれか好きな製法ひとつだけで構いません。

乾燥ありの焼き方、なしの焼き方、どちらでも構いません。

【クリームレシピの提出】（任意）

こちらの提出は、任意となります。

以前は、オリジナルクリームをお一人ひとつ、提出してもらっていました。

簡単なもので構わないのですが、卒業生が増え、膨大になってきましたので、任意とします。

クリームレシピを作った際は、タグ付けをして、SNSでお知らせをしたり、歴代の生徒様全てにインスタアカウントとともにお知らせします。宣伝になるかと思います。

もちろん、レシピ権利は生徒様自身のみとなります。

また、ご自分の自信にも繋がりますし、一つの集大成として、挑戦されてくださいね。

その後、ご自分の教室のスペシャリテとして、メニューに加えている方もいますよ！

▶提出方法

公式 LINE にてメッセージとして書いて送ってください。

私の方でフォーマットにまとめます。

手書きのものの写真等をご遠慮ください。（コピーペーストができないため）

【焼き時間と温度】

最後の提出のマカロンの、温度と時間をお知らせください。

以下の文章をコピーして、写真とともに、公式 LINE にてメッセージして、提出してださいね。
アドバイスの参考になりますので、よろしく願いいたします。

例：

《スイスメレンゲ》

予熱 170°C

160°C 3分放置（下紙1枚）

130°C 7分（下紙1枚）

130°C 7分（上紙1枚）

130°C 3分（上紙1枚）

3分庫内放置 →全 25分

【提出方法】

公式 LINE のメッセージにて

6枚の写真カラーージュしてください。

「レイアウト」アプリなどがおすすめ。「Phonto」アプリで文字入れもできます。

できるだけ、6枚カラーージュでの提出をお願いいたします。

△わからなくなりますので、@junko…(ご自分のインスタ名) を写真に書き込んでください
やり方がわからない方はご相談ください。

ご自分が作りやすいメレンゲでお作り下さいね。(私のレシピでお願いします)

🍀合格しましたら、修了となります

合格した方は、ずっと「期限なし」でマカロンについて困ったら、質問・相談ができることとなります。（ご自分のお教室での生徒様からの質問には、ご自分でお答えください）

オプションで選択していた方は、素敵なディプロムを発注しますので、お楽しみに！
ご自宅まで配送致します。（送料込み）（海外も発送可）
海外の場合は、送料のみ実費をご負担いただきます。
ぜひ大切に飾って、美味しいマカロンを広めて下さいね！

△注意！！△

試験を受けない、という方も時々いらっしゃいます。それでも構いません。

ただ、今後のマカロンの質問ができなくなります。ご了承ください。料金も変わりませんので、返金はありません。3ヶ月で質問・相談が終了となります。

🍀ディプロム取得後の規約について

ホームページのレッスンのページ、
<https://www.junko-inamura.com>

のマカロンレッスンについてのリンクをクリックください。
そこから辿り着いたページの中程に、「ディプロム取得後の規約をみる」というボタンがあります。
そちらからご覧くださいね！

<https://ameblo.jp/lepetitplaisir/entry-12595994540.html>

アドレスはこちら。
もしくはこちらのQRコードから読み取りください。
また、ダウンロードページからダウンロードもできます。



また、最後にメールにても、規約をお送りいたします。

では、何か質問等がありましたら、何なりとおっしゃって下さいね。

皆様のお写真、楽しみにしています。

Le Petit Plaisir いなむら 純子