



Le Petit Plaisir ル・プティ・プレジール

Macaron Master Course

マカロン作りの とらの巻 動画



マカロンを焼いてみて、下が凹んで下空洞になった、割ってみたら、上空洞になった、シワが寄った、など、色々な状態に直面すると思います。

オープンにはどうしてもムラができてしまうので、繊細なマカロンなので、ある程度のロス覚悟しなければならないです。

なので、あまり神経質になりすぎるのも良くないと思っています。

とはいえ、やはり、綺麗に、またロスもできるだけ少なく焼きたいもの。

私が皆さんが失敗した時に、どのように考えて、アドバイスしているのか、理論は何なのか、できるだけ話ししています。

マカロンの失敗は、色々原因が考えられてしまうので、それをまず特定することが大事です。

そのためには、どういう時に症状がでるのか、イメージでき、考えられるといいと思います。

そんなことを頭に置きながら、動画を見てみてください。

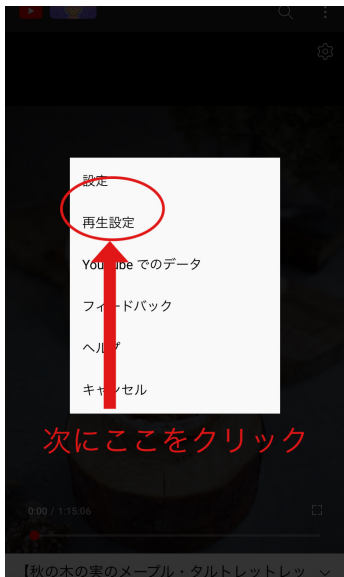
そして、迷ったら、またこちらを見返して、自分はどうだったろうか、と考えるみてください。

画質が粗いと思った時は、試して下さい！

①



②



③



④



⑤



Youtubeを見やすくするコツ3つ!

①右下の、□マークをタップすると、画面を最大で見ることができます。



最大画面表示



②タップで、早送り・巻き戻しができます。
(最大画面では出来ません)
※最大画面の時は、軽くタップすると、下に、15秒早送りなどのボタンが出ます



③ご自分の希望に合わせて、「速度を変える」ことができます。
また、「字幕」を付けることもできます。(自動生成です)

