



Le Petit Plaisir マカロンマスターコース

限定公開・動画リンク

第1回 フレンチメレンゲでつくるマカロン

レッスン動画① Introduction ～はじめに ・ フレンチメレンゲのポイント	
レッスン動画② ・ 材料と道具の準備と説明	
レッスン動画③ ・ フレンチメレンゲの マカロンを作る	
レッスン動画④ ・ マカロンを絞る	
レッスン動画⑤ ・ マカロンの焼成	
レッスン動画⑥ ・ ガナッシュを作る	
レッスン動画⑦ ・ ガナッシュを挟む	
レッスン動画⑧ Dernière salutation ～最後に	





Le Petit Plaisir ル・プティ・プレジール

Instagramでのつくればお待ちしています！

動画は、ずっと使えますので、1年経っても、また復習の際にご覧になり、作ってみて下さいね。ご自分のマカロンレッスンにこの動画を使う事はご遠慮ください。

右下「V」をクリックすると、コメント欄が見れます。



つくればも是非お待ちしております。

@le.petit.plaisir.macaron の「写真」へのタグ付けと

文章の本文に、

#ルプティマカロン認定講座
#ルプティマカロン
#ルプティプレジール

でタグ付け頂くと、見逃すことがありません。写真にタグ付けをしていただかないと、お知らせが流れてしまうことがあります。気づかないことが多いので、ぜひよろしくお願い致します。

#でタグ付け頂くことで、あとで私が探せます！

公式LINEは質問・相談用となりますので、つくレポは、インスタグラムでして頂けると助かります。

公式LINEメッセージが多くなっています。おひとりおひとりに、よりきめ細かく対応するため、どうぞよろしくお願い致します。

また、マカロンレッスンは、かならず毎回作ったり、報告しなければならぬものではありません。

ご自分のペースで、ご自分の作りたい製法を、ぜひ好きに作して下さい。

最後の試験（ディプロマ試験）の時のみ、ご提出いただきます。



人物になっていることを確認



@le.petit.plaisir.macaron と入力
出てきた下の写真をタップ

4 完了をタップ



タグ付けされました



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・巻き戻しが出来ます。
(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)



参考材料・道具について

特殊なもの、分かりにくいもの、お問い合わせの多いものは、私の楽天ルームにリンクを載せています。

良かったらご覧の上、参考にして下さい。

また新しくお問合せがあったものは載せていきます。
お気軽に、ご質問下さい。

基本的には、レッスンでしっかり説明していきます。

また、特に説明のないものは、
材料サイト、Cotta (コッタ) か、富澤商店にて手に入るものです。

楽天ROOM

