

第46回ベーカリーのための焼き菓子コース

主催 一般社団法人日本パン技術研究所

所長 井上 好文

〒134-0088

東京都 江戸川区 西葛西6-19-6

☎ 03-3689-7571

FAX 03-3689-7574

(一社)日本パン技術研究所では、第46回「ベーカリーのための焼き菓子コース」を別紙に示しました日程で開催しますので、ここにご案内させていただきます。

パイ類、バターケーキ類、あるいはクッキー類などの焼き菓子はベーカリーにとりましても、欠くことの出来ないアイテムになっています。また、これらの焼き菓子類の生地を応用することが菓子パンやデニッシュペストリー類の新製品開発の重要なポイントになって来ています。このようなことから、焼き菓子製造の基本を十分に把握して、それを応用して行くことがベーカリーの課題の一つとなっております。

そこで、当研究所では会員の皆様方へ、このような分野のお手伝いをするを目的に、ベーカリーのための焼き菓子コースを過去45回開催しております。

長年このコースを指導頂いた今井茂先生に代わりまして、今回から根岸靖乃氏を講師迎えて実施いたします。根岸講師はドイツ製菓製パンマイスターの資格を持ち、当研究所の「ドイツ菓子セミナー」講師を8年間勤めて来た専任の指導者です。

当研究所の焼き菓子コースは技能の伝達だけではなく、例えば何故こうするのかといった、何故を大切にしたい講習を行うため、5日間という短期間にも係わらず、受講生の方々は焼き菓子製造の基本を適切に把握し、その応用を考えるベースを作ることができます。

今回は5日間連続の日程で実施致します。このように集中的にコースを行う事によって、受講生の方々には、より多くの成果を上げて頂けるものと期待されます。

是非、皆様に於かれましては、この「ベーカリーのための焼き菓子コース」へのご参加をご検討頂けますようご案内申し上げます。

第46 回「ベーカリーのための焼き菓子コース」

日時 2019年 8月5日(月) ～ 9日(金)

場所 (一社)日本パン技術研究所 5階実習室、講義室

担当講師 根岸 靖乃 山本 剛史
佐藤 淳
安藤 慎一

受講料 会員企業 118,800円 (税込み) 昼食付き
非会員 129,600円 (税込み) 昼食付き

定員 先着20名様とさせていただきます。

申し込み方法 申し込み用紙に必要事項を記入の上、FAXでご送付いただくか
ホームページ(<http://www.jibt.com>)かんたん入力フォームから
お申し込みください。

受付後、通知を1週間受理以内にメール もしくはFAXにてご連絡
致します。

**尚、費用のご返金は出来ませんので代理の方のご参加を
お願い致します。**

申し込み先 (一社)日本パン技術研究所

お問い合わせ 電話 03-3689-7571 F A X 03-3689-7574

「ベーカリーのための焼き菓子コース」講習内容案

1日目・スポンジケーキの配合と製法

比重違いによる製品の比較

1. 共立て法
2. オールインミックス法

2日目・バターケーキの配合と製法

比重の違いによる製法の比較

1. シュガーバター法
2. フラワーバター法
3. 別立て法

3日目・クッキー・パイの配合と製法とその他応用製品

1. 伸ばしクッキー生地・絞りクッキー生地
2. フレンチパイ・アメリカンパイ生地の仕込みとロールイン
3. マドレーヌ(スポンジケーキ共立て法)
4. シホンケーキ(スポンジ別立て法)

4日目・パイ生地の製法とその他応用製品

1. アップルパイ
2. ショーソンポンム
3. パルミエ
4. リーフパイ
5. ケーゼシュタンゲン
6. ショコラガレット(バターケーキシュガーバター法)
7. アップルケーキ(バターケーキフラワーバター法)

5日目・シュー生地、カスタードクリームとの配合と製法とケーキの仕上げ法

1. シュー生地(砂糖あり・なしの比較)
2. シューロール(シュー生地、カスタードクリーム、ロールの応用)
3. スポンジのデコレーション

送信日: 2019年 月 日

ベーカリーのための

第46回 2019年 8月5日(月)~ 9日(金) : 受付中

焼き菓子コース申込書

連続日程 計5日間

ふりがな			性別	
氏名			男・女	
生年月日	S・H	年	月	日 (満 歳)
企業名				
部署				
住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい	〒			
電話番号	()	携帯電話	※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - -	

受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に必ずご記入下さい。

FAX番号	()	メールアドレス	※ハッキリ 丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @
-------	-----	---------	--

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

パン関連の職歴	所属	年	ヶ月	実務経験
	所属	年	ヶ月	
受講料(税込)	会員 118,800円	非会員 129,600円	昼食付き	

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	□企業名	□個人名
	送付先	□上記住所	〒
□上記住所以外			

企業(部署)一括申込み 担当者名:

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2019年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

[製パン技術基礎コース]

- 第34回 2019年 5月13日(月)~18日(土): 終了
- 第35回 2019年 9月 9日(月)~14日(土): 受付中
- 第36回 2020年 1月20日(月)~25日(土): 9/17~
- [ベーカリーのための焼き菓子コース]
- 第46回 2019年 8月5日(月)~ 9日(金) : 受付中

[アドバンスコース]

- 第12回「発酵種」アドバンスコース : 7/22~
2019年10月7日(月)~11日(金)
- 第12回「冷凍生地」アドバンスコース : 11/18~
2020年2月17日(月)~21日(金)
- 第2回リテイルベーカリー製パン技術教育コース
2019年6月4(火)~2020年3月24日(火)10日間

[ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー]

- 第11回 2019年11月開催予定
- 第12回 2020年 3月開催予定

研究所記入欄	受理日	会員/非会員	受講のご案内は 2019年7月上旬頃 お送り致します。
--------	-----	--------	--------------------------------