

第44回「ベーカリーのための焼き菓子コース」

日時 2018年 8月1日(水)、2日(木)、3日(金)、
6日(月)、7日(火)

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 今井 茂 山本 剛史
根岸 靖乃
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 同封の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>) のかんたん入力フォームから
お申し込みください。

受付後、受理通知を1週間以内にFax もしくは 電話にてご連絡
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・
お問い合わせ (一社)日本パン技術研究所
電 話 03-3689-7571 **FAX 03-3689-7574**

「ベーカリーのための焼き菓子コース」講習内容（予定）

- ・ スポンジケーキの配合と製法
 - 比重の違いによる製品の比較
 - 1.共立て法
 - 2.別立て法
 - 3.オールインミックス法
- ・ バターケーキの配合と製法
 - 比重の違いによる製品の比較
 - 1.シュガーバター法
 - 2.フラワーバター法
 - 3.後油法（落としバター）
- ・ クッキーの配合と製法
 - 1.延し生地
 - 2.絞り生地
 - 3.アーモンドクッキー
 - 4.その他
- ・ パイの製法と応用
 - 1.アメリカンパイ 練り込みパイ実習
 - 2.フレンチパイ 折り込みパイ実習
 - 3.応用例 アップルパイ、ショーソンポンム、
アーモンドパイ、フランジパン、キッシュ、
リーフパイ、パイ饅頭 その他
- ・ パートシュー、カスタークリーム配合と製法
 - 1.パートシュー 砂糖なしの場合
 - 2.パートシュー 砂糖使用の場合
 - 3.シューロール（ロールとシューパフ、カスタークリームの応用）
- ・ その他 応用製品の实習（以下の中から何種類かを選んで行う予定です。）
 - シフォンケーキ（プレーン、コーヒー）
 - シフォンケーキ 気泡油脂使用（プレーン、チョコレート）
 - 紅茶ケーキ
 - チーズスポンジ
 - マドレーヌ
 - ソフトパウンドケーキ（パンプキン、チョコレート）
 - ミルクサブレ
 - ギャレット ブルトンヌ
 - ショコラガレット
 - ポティロンガレット
 - ケーキマフィン（プレーン、チョコレート、オレンジ）

第44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44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、焼き菓子製造技術の第一人者であります元日清製粉株式会社の今井茂先生に講師をお願いして、ベーカリーのための焼き菓子コースを過去43回開催しております。

このコースでは、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が行われるため、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。

今回も2日のお休みを挟み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ことによって、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。