

## アドバンスコースI 10～3月(全6回)

10月



### 栗蒸し羊羹・雲平「紅葉狩り」

贅沢に栗を使ったもちり食感の栗蒸し羊羹。お干菓子の一種「雲平」で紅葉を表します。

12月



### 桃山・くるみ餅

火取りあんで作る桃山は、しっとりホロツとした口どけ。歯切れの良い滑らかなもち生地のくるみ餅。

2月



### 紅白まんじゅう(薯蕷饅頭)・柚子羊羹「菜の花」

薯蕷饅頭作りのコツをしっかりつかみましょ。柚子羊羹と黄身あんで、菜の花をイメージしました。

初回

2回目

3回目

4回目

5回目

6回目

11月



### あん炊きレッスン (白こしあん)

白こしあんが炊けると、上生菓子の生地作りに活かして、あんのバリエーションも広がります。

1月



### チョコレート羊羹・練りきり製「花手毬」

洋酒が香るバラエティに最適なチョコレート羊羹。練りきりの生地作りと、細工ペラの扱いをマスター。

3月



### 関東風桜餅・いちご淡雪かん

もちっとした食感の皮でこしあんを包んだ関東風桜餅。いちごの美味しい季節に是非作りたい淡雪かん。

# 和菓子アドバンスコース

厳選材料で作る、味も技術もさらにグレードアップした和菓子の応用編です

## アドバンスコースII 4～9月(全6回)

4月



### 道明寺かん「春爛漫」・黄身しぐれ「春雷」

花の季節にぴったりなモチり食感の道明寺かん。稲光をイメージした黄身しぐれ、綺麗なひび割れを目指して…

6月



### ういろう製「青梅」・葛焼き

梅あんが爽やかなういろう製の上生菓子「青梅」。優しく上品な葛は、焼くと素朴でどこか懐かしい。

8月



### あん炊きレッスン (白小豆あん)

希少な白小豆で、白粒あんを炊きあげます。

初回

2回目

3回目

4回目

5回目

6回目

5月



### 流しもの「抹茶モダン」・茶通

ほんのりお酒が香る水羊羹「抹茶モダン」。ごまあんを抹茶生地で薄く包んで焼いた「茶通」。

7月



### 錦玉製「金魚」・押しもの「スイカ」

「金魚」は錦玉液を流すタイミングが大事。スイカをイメージしたお干菓子です。

9月



### 栗饅頭・虎焼き

黄身あんに栗を忍ばせたおなじみの栗饅頭。一個づつ違う虎模様の皮に白小豆あんを挟んでいます。