

オンライン教室では、このために新しく書き下ろした「基本のルセットウ」とそれぞれのお菓子の作り方を解説した「実践のルセットウ」が用意されています。

皆さんがまず「基本のルセットウ」を読んでいくとすぐに、どうしてイル・プルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子はこんなにうまくて、どうして皆さんのお菓子はまずいのか、その理由がわかってきます。

## 実践のルセットウ

**実践のルセットウは1つのお菓子に1つずつつきます。**

「実践のルセットウ」には、

- 器具の使い方の事前練習の確認
- 必要な材料の種類と分量
- 事前にしておく準備
- 技術的に特に注意するポイント
- 一つひとつの工程とその理由
- オーブンでの焼成

・温度設定はもちろん、生地の変化的変化や望ましい目指す焼き上がりも、これ以上不可能なほどに詳細に述べられています。

・「よく焼く」などというあいまいな表現はありません。

★もし写真と異なる焼き上がりでも、

よく考えればどこがいけなかったかが自分で分析できるはずです。

自分で原因がわかる。これが一番大事です。2回目は必ず満足のものができます。

「基本のルセットウ」で素材の特性、一つひとつの技術の理論、混ぜることの意味などが正しく理解されているので、自然に流れるように記述されていることが理解されるでしょう。

**このように「実践のルセットウ」では十分に納得しながら工程が進みます。  
を学びます。**