

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。

基本のルセットウ

「基本のルセットウ」では、無駄なく効率よく凝集させた必要最小限のお菓子作りに必要なさまざまな原理、知識を学びます。今まで予想もしなかった新しい知識に心は躍ります。

主な項目としては

1. 器具

イル・プルーで使っている、少量のお菓子作りのための器具について書かれています。理にかなった器具を、正しい使い方で使用すれば、安定しておいしいお菓子作りができるようになります。

2. 材料

低品質の材料ではおいしいお菓子は作れません。そのまま食べてもおいしい良い材料が必要です。

また、フランスと日本では材料の特性と性質が違います。日本の材料をどのようにお菓子作りに活かすかが説明されています。

3. 適正なお菓子作りに合った環境を整える

実際のお菓子作り以上に、その前に適正な環境を整えることが大事です。

お菓子を作り始める前に理にかなった適正な器具、室温、冷蔵庫、冷凍庫の温度など点検しなければならないことが多々あります。

4. イメージを持って混ぜる

おいしいお菓子を作るということは、目に見える部分、見えない微細な部分で素材同士をどう混ぜるかということです。このことを理解せずただやみくもに混ぜても、おいしいお菓子は作れません。

ビスキュイ、共立てジェノワーズ、クレームの適正な素材同士の混ぜり方と、それに合った器具と動かし方を学びます。イル・プルーならではの精緻な考え方です。

5. 理にかなったオーブンでの焼成

でき上がった生地をよい状態に焼き上げるために、

- ①加熱焼成することの意味を考えます。
- ②望ましい加熱をするための考え方を学びます。

理にかなった知識なくしては良い状態に焼き上げることはできません。

6. 基本となる生地、クレーム

主な基本となる生地やクレームを学びます。

ここで得るものは広くフランス菓子の基本となる原理と知識です。

さまざまな生地やクレームに共通する知識、考え方、技術を学びます。

次第に貴方のおいしいフランス菓子作りのための骨格ができあがり、

これまでのさまざまな疑問が氷解してきます。

このように「基本のルセットウ」では他では得ることのできない、
おいしいお菓子作りのための本道の知識・技術を学びます。