



パティシエが診断する！

お菓子作りの基礎力チェックシート



Q.1 メレンゲを立てる時、卵白を冷やすのはなぜ？

Q.2 スポンジ生地をふんわり立てるために必要な作業は？ (複数回答可)

Q.3 パウンドケーキの製法「シュガーバター法」
「オールインミックス法」もう一つは？

Q.4 シュー生地を焼く時、30分はオーブンを開けない方が良いのはなぜ？

Q.5 メレンゲを立てる時、レモン汁を加えると良いと
言われているのはなぜ？

Q.6 しっかり浮いたはずのスポンジケーキが、しぼんでしまう原因は？

(複数回答可)

Q.7 スポンジケーキをバターで作った時と太白ごま油で作った時の違いは何？ (複数回答可)

Q.8 カスタードクリームの正しい炊き上がりの状態は？ (複数回答可)

Q.9 シュー生地作りで、全卵を入れすぎててしまう原因は？ (複数回答可)

Q.10 ふわふわで巻きやすいロールケーキを作りたい時のおすすめは別立てor共立て？

Q.11 意外と知られていないスポンジケーキを毎回安定して焼くために見るべき点は？

いかがでしたでしょうか(^^)？
これらがしっかり答えられると
生徒さんのお悩みも解消できるよう
になりますよ！

また、もしもわからない点があったら
ご自身で調べてみるのもいいですし

よかったら現在、こちらのチェックシートの答え合わせと
菓子作りの基礎が学べる勉強会も開催中です！

こちらは定員になり次第、募集を締め切りますので
ご興味ある方は以下のページから
今すぐ、詳細をご確認ください！

↓↓↓【勉強会の詳細はこちら☆】

<https://jitakudecake.com/lp/hsc-tp-2103-1/>

QRコードから詳細をページを
見る場合はこちらから☆

↓↓↓



ありがとうございました(^^)
Happy sweets college*主宰
田口守