

# 全菓協 平成 28 年度第 1 回製菓技術研修会 パティスリーラッピング指導者講習会のお知らせ

平成 28 年度第 1 回製菓技術研修会が 8 月 3 日（水）10:00～16:00  
国際フード製菓専門学校（横浜市）で開催されます。

研修内容は

## 【和菓子基礎】

- ◆ 餡練りについて
- ◆ みたらし団子
- ◆ 抹茶水羊羹

講師は東日本製菓技術専門学校の高倉信二先生  
にお願いしております。

実習で多く扱われる餡練りについて、配合や工程  
のポイントとコツ、製菓衛生師教本にある実習製  
品の製法のポイントについてご説明をいた  
だきます。

## 【洋菓子応用】

- ◆ ザッハトルテ
- ◆ サン・マルク

講師は大手前栄養製菓学院専門学校の松井博司  
先生・井谷眞一先生にお願いしております。

今回は応用編として、ザッハトルテはチョコレート  
生地のもの、サン・マルクはジョコンド生地と  
2 種類のクリームのものについてご説明をいた  
だきます。

奮ってご参加いただきますよう、ご案内申し上げます。

## パティスリーラッピング指導者講習会の開催について

パティスリーラッピング指導者講習会も、同日（8 月 3 日（水））11:00  
～16:30 に同会場（国際フード製菓専門学校）で開催されます。

各校でのパティスリーラッピング検定 3 級取得の授業を行う際には必須  
の講習会ですので、受講くださるようご案内いたします。

特に、これからパティスリーラッピング教育認定施設としてご登録され  
る学校につきましては、この機会に是非先生方に受講いただき、パティス  
リーラッピング教育認定施設としてご登録いただきますよう、併せてご案  
内申し上げます。