

## 第45回ベーカリーのための焼き菓子コース

主催 一般社団法人日本パン技術研究所  
所長 井上 好文  
〒134-0088  
東京都江戸川区西葛西6-19-6  
☎ 03-3689-7571  
FAX 03-3689-7574

(一社)日本パン技術研究所では、第45回「ベーカリーのための焼き菓子コース」を別紙に示しました日程で開催しますので、ここにご案内させていただきます。

パイ類、バターケーキ類、あるいはクッキー類などの焼き菓子はベーカリーにとりましても、欠くことの出来ないアイテムになっています。また、これらの焼き菓子類の生地を応用することが菓子パンやデニッシュペストリー類の新製品開発の重要なポイントになって来ています。このようなことから、焼き菓子製造の基本を十分に把握して、それを応用して行くことがベーカリーの課題の一つとなっております。

そこで、当研究所では会員の皆様方へ、このような分野のお手伝いをするを目的に、焼き菓子製造技術の第一人者であります元日清製粉株式会社の今井茂先生に講師をお願いして、ベーカリーのための焼き菓子コースを過去44回開催しております。

このコースでは、技能の伝達だけではなく、例えば何故こうするのかといった、何故を大切にした講習が行われるため、5日間という短期間にも係わらず、受講生の方々は焼き菓子製造の基本を適切に把握し、その応用を考えるベースを作ることができます。

今回も2日のお休みを挟み5日間連続の日程で実施致します。このように集中的にコースを行うことによって、受講生の方々には、より多くの成果を上げて頂けるものと期待されます。

是非、皆様に於かれましては、この「ベーカリーのための焼き菓子コース」へのご参加をご検討頂けますようご案内申し上げます。

## 第45回「ベーカリーのための焼き菓子コース」

日時 2018年 12月12日(水)、13日(木)、14日(金)、  
17日(月)、18日(火)

場所 (一社)日本パン技術研究所 5階実習室、講義室

担当講師 今井 茂 山本 剛史  
根岸 靖乃  
佐藤 淳  
安藤 慎一

受講料 会員企業 118,800円 (税込み) 昼食付き  
非会員 129,600円 (税込み) 昼食付き

定員 先着20名様とさせていただきます。

申し込み方法 同封の申し込み用紙に必要事項を記入の上、FAXでご送付いただくか  
ホームページ (<http://www.jibt.com>) のかんたん入力フォームから  
お申し込みください。

受付後、受理通知を1週間以内にメールもしくはFAXにてご連絡  
致します。

**尚、費用のご返金は出来ませんので代理の方のご参加をお願い  
致します。**

申し込み・  
お問い合わせ (一社)日本パン技術研究所  
電話 03-3689-7571 **FAX 03-3689-7574**

## 「ベーカリーのための焼き菓子コース」講習内容（予定）

- ・ スポンジケーキの配合と製法
  - 比重の違いによる製品の比較
  - 1.共立て法
  - 2.別立て法
  - 3.オールインミックス法
- ・ バターケーキの配合と製法
  - 比重の違いによる製品の比較
  - 1.シュガーバター法
  - 2.フラワーバター法
  - 3.後油法（落としバター）
- ・ クッキーの配合と製法
  - 1.延し生地
  - 2.絞り生地
  - 3.アーモンドクッキー
  - 4.その他
- ・ パイの製法と応用
  - 1.アメリカンパイ 練り込みパイ実習
  - 2.フレンチパイ 折り込みパイ実習
  - 3.応用例 アップルパイ、ショーソンポンム、  
アーモンドパイ、フランジパン、キッシュ、  
リーフパイ、パイ饅頭 その他
- ・ パートシュー、カスタークリーム配合と製法
  - 1.パートシュー 砂糖なしの場合
  - 2.パートシュー 砂糖使用の場合
  - 3.シューロール（ロールとシューパフ、カスタークリームの応用）
- ・ その他 応用製品の实習（以下の中から何種類かを選んで行う予定です。）
  - シフォンケーキ（プレーン、コーヒー）
  - シフォンケーキ 気泡油脂使用（プレーン、チョコレート）
  - 紅茶ケーキ
  - チーズスポンジ
  - マドレーヌ
  - ソフトパウンドケーキ（パンプキン、チョコレート）
  - ミルクサブレ
  - ギャレット ブルトンヌ
  - ショコラガレット
  - ポティロンガレット
  - ケーキマフィン（プレーン、チョコレート、オレンジ）

送信日: 2018年 月 日

ベーカリーのための

第45回 2018年12月12日(水)~18日(火):受付中

焼き菓子コース申込書

土曜・日曜休み 計5日間

ふりがな			性別
氏名			男・女
生年月日	S・H	年 月 日	(満 歳)
企業名			
部署			
住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい	〒		
電話番号	( )	携帯電話	※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - -
受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に必ずご記入下さい。			
FAX番号	( )	メールアドレス	※ハッキリ 丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

パン関連の職歴	所属	年 月	実務経験
	所属	年 月	年
受講料(税込)	会員 118,800円	非会員 129,600円	昼食付き

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	□企業名 □個人名
	送付先	□上記住所 〒 □上記住所以外
企業(部署)一括申込み 担当者名:		

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2018年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

[ 製パン技術基礎コース ]

第31回 2018年5月 7日(月)~12日(土) : 受付終了

第32回 2018年9月10日(月)~15日(土) : 受付終了

第33回 2019年1月21日(月)~26日(土) : 受付中

[ ベーカリーのための焼き菓子コース ]

第44回 2018年 8月1日(水) ~ 7日(火): 受付終了

第45回 2018年12月12日(水)~18日(火): 受付中

[ ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー ]

第9回 2018年11月6日(火): 受付中

第10回 2019年 3月開催予定

[ アドバンスコース ]

第11回「発酵種」アドバンスコース : 受付終了

2018年10月15日(月)~19日(金)

第11回「冷凍生地」アドバンスコース : 11/12

2019年2月11日(月)~15日(金)

第1回リテイルベーカリー製パン技術教育コース

2018年5月15日(火)~2019年3月22日(火): 受付終了

研究所記入欄

受理日

会員/非会員

受講のご案内は  
2018年11月中旬頃 お送り致します。