

강 의 계 획 서

교육차시	일 시	교육내용
1차시	2022. 08. 01.(월) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 초코칩쿠키 만들기 - 재료를 계량하여 크림법으로 반죽을 만들고 성형하여 팬닝하고 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
2차시	2022. 08. 02.(화) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 버터쿠키 만들기 - 재료를 계량하여 크림법으로 반죽을 만들고 깍지를 낀 짤주머니에 담아 팬에 짜서 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
3차시	2022. 08. 03.(수) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 메달&아몬드품은 쿠키 만들기 - 재료를 계량하여 크림법으로 반죽을 만들고 밀대를 이용해 밀어퍼서 냉장휴지 후 쿠키커터를 이용해 반죽을 찍어내 팬닝한 후 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
4차시	2022. 08. 04.(목) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 스모어쿠키 만들기 - 재료를 계량하여 크림법으로 반죽을 만들고 마시멜로우를 감싸 성형하여 팬닝하고 오븐에 구움. 굵고난 후 원하는 토핑을 올려 마음대로 데코 후 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
5차시	2022. 08. 08.(월) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 마들렌 만들기 - 재료를 계량하여 1단계 변형법으로 반죽을 만들고 짤주머니에 담아 냉동휴지시킨 후 마들렌 펜에 팬닝하여 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
6차시	2022. 08. 09.(화) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 휘낭시에 만들기 - 재료를 계량하여 핫플레이트를 이용해 버터를 태워 헤이즐넛 버터를 만든 후 1단계 변형법으로 반죽을 만들고 짤주머니에 담아 냉동휴지시킨 후 휘낭시에 펜에 팬닝하여 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명
7차시	2022. 08. 10.(수) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 상투과자 만들기 - 재료를 계량하여 반죽을 만들고 짤주머니에 담아 상투깍지를 이용해 평철판에 짜서 오븐에 구워 냉각후 포장함 - 재료의 특징 및 제법 설명

8차시	2022. 08. 11.(목) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 티라미슈 만들기 - 재료를 계량하여 반죽을 만들고 무스크림 찰주머니에 담아놓음. 용기에 시럽을 묻힌 사보이아르티를 깔고 무스크림을 넣고 레이어드해 다시 작업을 반복해 완성 - 재료의 특징 및 제법 설명
9차시	2022. 08. 16.(화) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 버터스펀지 케이크 만들기 - 재료를 계량하여 공립법으로 반죽을 만들고 원형팬에 담아 오븐에 구워 냉각후 냉동보관함 - 재료의 특징 및 제법 설명
10차시	2022. 08. 17.(수) 14:00 - 16:00 17:30 - 19:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 레터링 케이크 만들기 - 만들고 싶은 모양을 구상지에 표현한 후 구워놓은 버터스펀지 케이크를 3단으로 슬라이스 한 후 생크림을 휘핑함. 생크림을 원하는 색상으로 조색 후 케이크를 아이싱 하고 그 위에 그림과 글씨를 쓰며 꾸밈 - 재료의 특징 및 제법 설명