

パティシエコース



今日はクロワッサンの実習です。
10月にもかかわらず、猛暑日が続く中、
初めての折り込み(生地とバターで層を作る)作業。
バターを溶かさないように、時間との勝負。
生地の大きさや厚さを揃えることも大切です。
全行程がポイントとなる作業なので、
4時間集中しながらの実習でした。
一生懸命お菓子やパンを作る4時間の実習は、
いつもあっという間です。



Croissant