

강 의 계 획 서

강좌명	카페 브런치		강사명	이소연
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토) 요일 및 시간 : 매주 목요일 14:00~17:00 			
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다. 			
자격증	해당사항 없음			
동아리 활동계획				
수강생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 0원 재료비 : 170,000 원 ▶ 구입 방법 : 공동구매(○) ▶ 수령 방법: 제빵실 ▶ 환불 기준: 개강 1개월 기준으로 해당 월을 제외한 잔여달의 재료비 환불 이후 중도 취소시 구입한 재료로 배부함 <p>* 개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기</p>			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	아몬드 쿠키	아몬드가 들어간 쿠키를 만든다.	
	2주	코코넛비스코티	코코넛을 이용한 비스코티를 만든다.	
	3주	에클레르	슈반죽에 크림으로 속을 채우고 데코한다.	
	4주	단호박 마들렌	단호박을 올린 마들렌을 만든다.	
	5주	레몬 다쿠아즈	레몬크림을 넣어 다쿠아즈를 만든다.	
	6주	바스크치즈컵케이크	생크림과 크림치즈를 넣어 촉촉하게 만든다.	
	7주	초코롤케이크	코코아가루를 넣은 롤케이크를 만든다.	
	8주	스모어 쿠키	마시멜로를 넣은 아메리칸 쿠키를 만든다.	
	9주	피칸파이	피칸을 넣은 고소한 파이를 만든다.	
	10주	티라미스케이크	마스카르포네 치즈를 넣은 이탈리아 디저트	
	11주	과일 타르트	제철과일을 넣은 케이크를 만든다.	
	12주	파블로바	제철과일을 넣은 바삭한 파블로바를 만든다.	
	13주	호두파운드케이크	호두를 넣은 파운드케이크를 만든다.	
	14주	망고 컵 케이크	망고를 넣은 컵케이크를 만든다.	
	15주	크레이프	한겹한겹 쌓아올린 크레이프를 만든다.	
	16주	생크림 케이크	제철 과일을 이용하여 케이크를 만든다.	