

2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	디저트 홈베이킹			강사성명	이 소 연
강의시간	2023. 1. 9. ~ 4. 29. 18시 30분 ~ 21시 30분 (3시간)			강의요일	목요일
강의목표	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 구움과자등을 실습한다.				
강의내용	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.				
자격증	· 해당없음				
동아리 활동계획	· 해당없음				
교재비	없음	재료비	170,000원	준비물	앞치마, 행주, 필기구, 빵담을용기
기타	· 재료 : 170,000원 - 구입방법 : 공동구매(○) - 환불기준 : 개강 2주 이후 재료비 환불 불가 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	셸쿠키	바삭하고 달콤한 조개모양 쿠키를 만든다.		
	2주	초코칩 컵케이크	코코아가루와 초코칩을 넣은 컵 케이크를 만든다.		
	3주	크렌베리스크론	바삭하고 촉촉한 크렌베리 스크론을 만든다.		
	4주	에그 타르트	부드럽고 껍질이 바삭한 에그 타르트를 만든다.		
	5주	갈레트브루통	풍미가 진한 부드럽고 고급스런 금박쿠키를 만든다.		
	6주	소프트롤케이크	촉촉하고 부드러운 소프트 롤 케이크를 만든다.		
	7주	워크앤드 케이크	레몬향이 가득한 상큼한 케이크를 만들고 데코한다.		
	8주	마블파운드케이크	다크초콜릿을 녹여 마블을 만든 케이크를 만든다.		
	9주	아몬드 튀일	아몬드슬라이스를 넣은 바삭한 튀일을 만든다.		
	10주	과일 크로플	생지를 활용한 제철 과일을 이용한 크로플을 만든다.		
	11주	피칸파이	필링을 가득 채운 고소한 피칸을 올린 파이를 만든다.		
	12주	바스크치즈케이크	부드러운 크림치즈향이 가득한 치즈케이크를 만든다.		
	13주	바나나보틀 케이크	보틀에 바나나를 올린 스펀지 케이크를 만든다.		
	14주	얼그레이휘낭시에	버터 풍미가 좋은 얼그레이 휘낭시에를 만든다.		
	15주	아몬드 타르트	아몬드 크림을 넣은 타르트를 만들어 데코레이션한다.		
16주	코코넛비스코티	여러 가지 견과류를 넣은 비스코티 쿠키를 만든다.			