

中級系列課

40,000 元/14 堂
(含個人材料和教學費用)

「187 巷的法式」推出的中級系列課的十四堂中包含了 8 個類別、15 個中階的法式甜點。上過初級系列課的學員，可以在中級班時將初級所教授的各种甜點元素，加以搭配運用，並學習各種半成品的製作，例如杏仁膏、糖漬橘皮等。

課堂	類別	品項	學習重點
1	泡芙	巴黎單車 Paris Brest	泡芙理論和應用，以及製作榛果醬。
2	馬卡龍	馬卡龍 Macarons	製作馬卡龍與 3 種內餡。
3	慕斯蛋糕	焦糖紅茶慕斯蛋糕 Dôme lacté au thé	焦糖與紅茶雙口味慕斯蛋糕。
4		覆盆子舒芙蕾 Soufflé framboise 義大利杏仁脆餅(餅乾) Biscotte	舒芙蕾是打發的蛋白霜做出雲朵般蓬鬆的甜點。義大利杏仁脆餅藉由烘烤兩次而口感脆硬，適合品嚐咖啡時一同享用的餅乾。
5		草莓樂園 Fraisier	海綿蛋糕體上鋪滿新鮮草莓，填入濃厚的慕斯林奶油餡，是法國非常經典的甜點之一。
6		紅酒西洋梨 Tarte au poires et vin rouge	甜塔皮中排入已用紅酒與香料燉煮的西洋梨，再填入克拉芙提布丁液去烘烤。
7	塔皮	皇冠 Pithiviers	千層派皮與杏仁奶油餡的進階應用。
8		覆盆子乳酪塔 Tarte au fromage blanc et à la framboise	酥塔皮、起司乳酪餡與覆盆子的結合。
9	巧克力	糖漬橙皮巧克力 Oranges confites	巧克力調溫技巧、橙皮蜜漬。
10	蛋糕	鹽味焦糖蛋糕 Gâteau au caramel beurre salé	奶油麵糊，鹹味焦糖口味的奶油蛋糕。
11	塔皮	鹹派 Quiche	法式風味的田園蔬菜鹹派
12	巧克力	松露巧克力 Truffe	巧克力調溫技巧
13	慕斯類	裝飾慕斯 Jivara exotique	以杯裝來擺飾的慕斯甜點。
14	其他	4 種小點心 Petits fours	多種宴會聚餐型小點心。

連絡電話：(02)-2831-1870

Email：service@187patissiere.com.tw

台北市士林區中山北路五段 621 號