



グルテンフリースイーツマスター講座（資格認定）

グルテンフリーでもこんなに美味しく可愛くできる♪

グルテンフリーの食材もさまざまなものがあります。

米粉だけでなく、ソルガム粉（たかきび粉）、コーンフラワー、アーモンド粉、大豆粉、タピオカ粉などなど。

配合を変えるだけで何種類もの生地となり、そこから小麦で作ったときと変わらない、むしろそれ以上に味わい深いスイーツが出来上がります。

グルテンフリーでスイーツを作る際のヒントやコツから配合のポイント、

また、Vegan レシピから Vegetarian レシピまで、状況や体調などに合わせたスイーツが作れるようにレシピの数も豊富。

お店ですぐにメニューとして出せるレベルのスイーツを講座にまとめました。

【1日目】

- ◆ グルテンフリーとは？
- ◆ 美味しく SNS 映えするグルテンフリースイーツを作る秘密
- ◆ Vegan でもコクのある味わい深いスイーツを作るコツ
- ◆ 調理実習 ～Vegan レシピ～
 - ①基本のクッキー生地
 - ②オレンジケーキ
 - ③生チョコレート



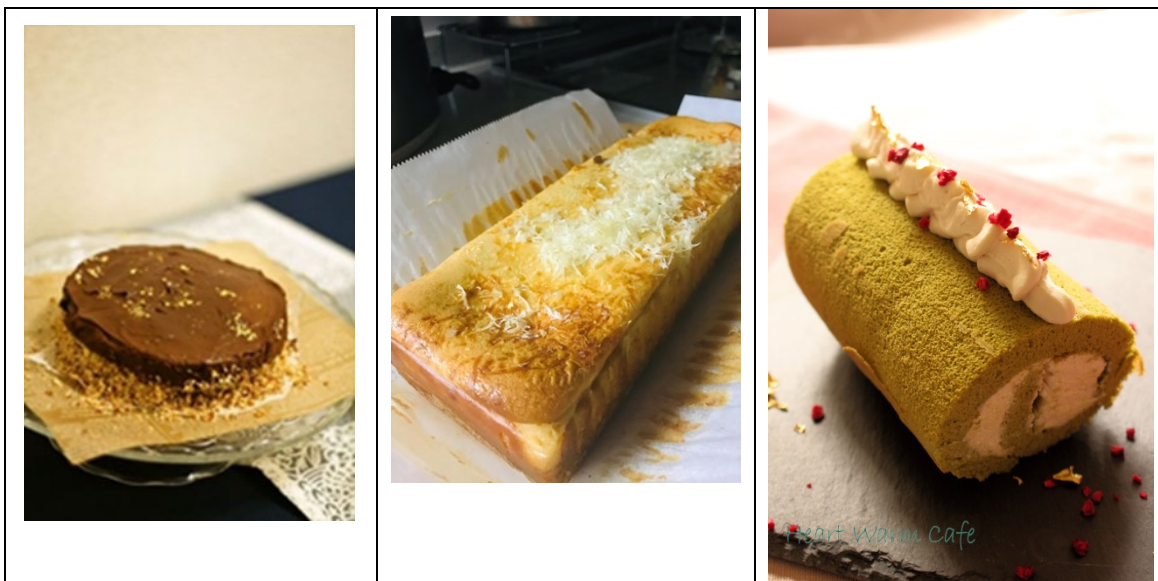
【2日目】

- ◆ グルテンフリー食材の配合と生地感の拡がり、種類
- ◆ Vegan レシピと Vegetarian レシピの違い、考え方や提供の仕方
- ◆ 調理実習～お店のあのスイーツもグルテンフリー～
 - ①レーズンバターサンド
 - ②アーモンドフロランタン
 - ③ブルドネージュ



【3日目】

- ◆ こんなときにはどうする？「グルテンフリー☆トラブルシューティング」
- ◆ オリジナルスイーツレシピ、開発の仕方
- ◆ 調理実習～パーティ＆お祝いレシピ～
 - ①Raw チョコケーキ
 - ②濃厚チーズケーキ
 - ③ロールケーキ



【4日目】

- ◆ 自分だけのスイーツレシピを開発する
- ◆ SNS 映えする写真の撮り方、スタイリングの仕方
- ◆ 調理実習
 - タルト生地
 - グレインフリークッキー

《開講スケジュール》

日程：次回は2019年夏開講（日程はHPをご覧ください）

*各日とも11:00~16:00

場所：日本グルテンフリーアドバイザー協会サロン

費用：86,400円（税込、資格認定料込）

定員：6名

修了されると『グルテンフリースイーツマスター』として認定されます。

（資格更新は1年ごと）

《お申込・お問合せ》

一般社団法人日本グルテンフリーアドバイザー協会

メールの場合：info@glutenfreeadvisor.jp

<https://ws.formzu.net/fgen/S14156261/>