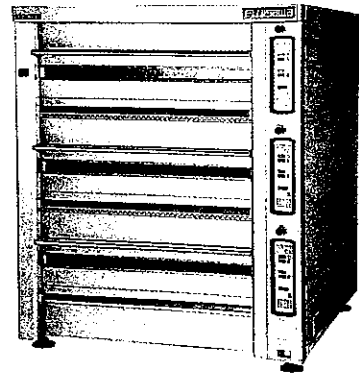


# パティスリー講習会

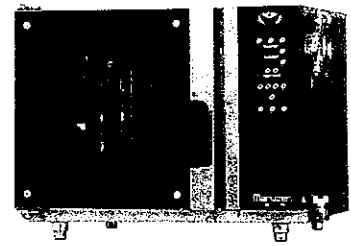


開催のご案内 昼食付

焼き菓子から冷たいデザートまで、スイーツ専門の講習会です。基礎から応用まで、詳しくご説明致しますので、これからスイーツを始めたい方にもおすすめです。

東京・大阪で開催しご好評いただいていたマルゼングループの「パティスリー講習会」ですが、いよいよ2018年の今年、全国展開いたします。北海道から九州まで、デッキオープンを完備した全国8カ所の当社テストキッチンにて、コーポレートシェフによる充実した調理実演に豊富な試食を交えながら、基礎から応用まで、分かりやすくご説明いたします。

テーマは「より簡単に」。使用機材はデッキオープンだけでなく、新型ベーカリーコンベクションもフル活用し、「パティシエの技を簡単に再現する方法」をご提案いたします。専門の方はもちろん、これからスイーツを始めたい方にもおすすめの講習会となっておりますので、皆さまのご参加をお待ちしております。



**日時** 10月17日(水) 10:30~16:00(10:00より受付開始)

**会場** (株)マルゼン広島支店 テストキッチン  
広島市西区東観音町1-23

**講師** シェフ 見城 秀明 キッチンコンサルティング室  
ベーカリー・パティスリー

内容

- 6~8種類のメニューの調理実演、および試食
- 生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。
- ※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。

●会場案内図



- お申し込み…下記「申込書」に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。
- 主催／お問い合わせ (株)マルゼン広島支店 TEL.082-295-0181

## 参加費無料 「パティスリー講習会」参加申込書(10月17日開催)

■お手数ですが、各事項をご記入の上、ご送信ください。

申込日/平成 年 月 日

貴社名				業種			
ご住所				電話			
ご参加者お名前	所属部署	役職	ご参加者お名前	所属部署	役職		
ご参加者お名前	所属部署	役職	ご参加者お名前	所属部署	役職		

●お申し込み先

**FAX:082-295-0183**

(株)マルゼン広島支店 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます、その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

〒690-0017 島根県松江市西津田7-11-7  
株式会社 マルゼン島根営業所  
TEL (0852) 28-2521  
FAX (0852) 28-2533

※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。

焼き菓子から冷たいデザートまで、スイーツ専門の講習会です。  
基礎から応用まで詳しくご説明致しますので、  
これからスイーツを始めたい方にもおすすめです。

参加  
無料

# パティスリー

## 講習会

*Pâtisserie*

「パティシエの技を簡単に再現する方法」をご提案します。

テーマは“より簡単に”。

デッキオーブンだけでなく、  
新型ベーカリーコンベクションもフル活用。

●簡単においしく

失敗が多く、敬遠されがちなメニューも  
簡単においしく仕上げます。



<ブッセ>

配合 米粉50g/卵白60g/砂糖30g/卵黄40g/  
砂糖30g/粉糖適量

焼成 上火180℃ 下火180℃ 30分

POINT 粉糖をしっかりふる。



*Espoir*

パティスリーオープン エスポワール  
EPO-T11-R(レッド仕様)



**PRINCE**

ベーカリーデッキオープン  
PJS3-222B

●ステップアップ

伝統の焼き菓子もステップアップを  
サポートします。



<カヌレ>



Baker Chef

●湯せん不要、超時短プリン

スチーム焼成により、湯せんもふたもせずきれいなプリンが仕上がります。

<プリン>

- 配合 砂糖100g/牛乳550g/生クリーム550g/卵黄180g
- 焼成 Stモード95℃10分
- POINT 生地は一度漉す。



●米粉使用のご提案

米粉100%シフォンケーキは薄力粉には無い食感を味わえます。

<シフォンケーキ>

- 配合 卵黄60g/卵白160g/砂糖70g/牛乳50g/油40g/薄力粉60g
- 焼成 上火170℃ 下火170℃ 40分
- POINT 焼成後は逆さまにする。



※実演機は講習会場により異なります(事前にお問い合わせください)。

十粒00g/水00g/バター00g  
 焼成 上火180℃ 下火180℃ 30分  
 POINT しっかり焼きこむ。

●コラボレーション

お野菜とコラボした生地を果物との組み合わせでご紹介。



<ほうれんそうロール>

- 配合 米粉160g/ほうれん草パウダー20g/卵黄115g/卵白240g/砂糖150g/オリゴ糖25g/牛乳15g/太白胡麻油25g
- 焼成 上火180℃ 下火180℃ 13分
- POINT パウダーは一度ふるう。

●いつものメニューに付加価値を

いつものパウンドケーキにさまざまな展開を用意し飽きのないメニューのご提案。



<レモンパウンドケーキ>

- 配合 卵100g/砂糖80g/生クリーム80g/薄力粉110g/アーモンドプードル20g/バター80g
- 焼成 160℃ 20分
- POINT 最後にアイシングしてもよい。

●焼きの違いを理解し、好みの仕上がりに

バイクドチーズ・レアチーズ・スフレチーズなどそれぞれ焼き方が違うポイントもご紹介。

<チーズケーキ>

- 配合 クリームチーズ250g/生クリーム200g/牛乳15g/卵100g/砂糖100g/米粉60g
- 焼成 上火180℃ 下火180℃ 30分(湯せん焼き)
- POINT チーズをクリーム状に溶かす。



ステップアップを目指す方も、初めての方も。収益力アップにつながるヒントを掴んでください。



マルゼングループ専任  
 ベーカリー・パティスリーシェフ  
**見城 秀明**

昨今のヘルシー志向の高まりから、米粉を使ったパンやケーキが最近注目を集めており、お米独特の食感や手軽さが人気を呼んでいます。マルゼングループの講習会では、こういった流行のメニューを中心に、簡単・手軽に作れるパンやケーキをご紹介します。また、アレルギー対策などのメニューも織り交ぜて皆様にご提案させていただこうと思っております。他にも、業界の最新動向や、流行のさらに上に行くメニューなど、お店に役立つ情報をご提供してまいりますので、ふるってのご参加をお待ちしております。

ふるってご参加ください

- 消費者が求める売れる商品情報のご提供から、流行のさらに上に行くメニューのご提案まで、当社専任シェフが実演を交えてご案内してまいります。
- 焼き菓子も冷たいデザートも、生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。
- 実演メニューはすべてご試食いただけます。
- 開催日時・場所・お問い合わせ先など、詳しくは「案内状」をご覧ください。



協賛	五百城ニュートリイ株式会社(米粉) http://www.ioki.co.jp/	九鬼産業株式会社 http://www.kuki-info.co.jp	日の本穀粉株式会社 http://www.hi-kokufun.com/
	キューピータマゴ株式会社(冷凍卵) http://www.kewpie-egg.co.jp/	ミヨシ油脂株式会社 http://www.miyoshi-yushi.co.jp/	ソントン株式会社 https://www.sonton.co.jp

# ベーカリーのことなら何でもマルゼングループへ。

企画・設計・施工・アフターケアまで、トータルに対応いたします。

## Espoir

パティスリーオーブン  
エスポワール



窯の密閉性を高めた  
洋菓子やカステラの焼成に最適なオーブン!

●パティスリーオーブン エスポワール  
EPO-T11-R (レッド仕様)

## Reve

ヨーロッパ窯  
レーヴ



高い蓄熱性を誇る  
ハード系焼成に最適なオーブン!

●ヨーロッパ窯 レーヴ  
REO-HC222-Y (イエロー仕様)

## PRINCE

●本格的ベーカリーへ



店内をより美しく彩る  
レンガ/乱形石仕様

■レンガ仕様



■乱形石仕様



※詳しくはお問い合わせください。

## PRINCE



●ベーカリーデッキオープン  
PJS3-222B

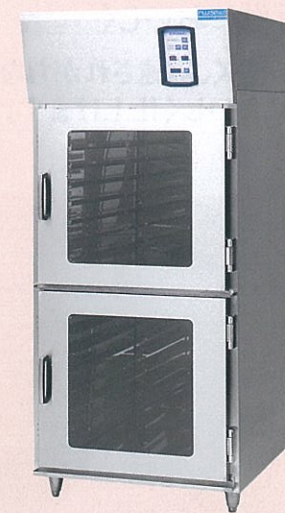
## PRINCE



●ホイロ付デッキオープン  
PEA3-32H



●ドウコンディショナー  
FDC-S-32-2-2



●キャビネットホイロ  
FH-32-1-2

Baker Chef

Baker Chef

Baker Chef

Baker Chef

Baker Chef



● サイドメニュー用  
● 繁忙時の補助機として  
● 省スペースで  
システムアップ



● コンベクションと架台ドウコンディショナーの組み合わせ  
MBCO-4E+QBN-112DCSS2-F



● コンベクションとミニデッキオープンの組み合わせ  
MBCO-4E+MBDO-D4-B+専用架台



● ミニデッキオープンと架台ホイロの組み合わせ  
MBDO-D5E+MBKH-5ME



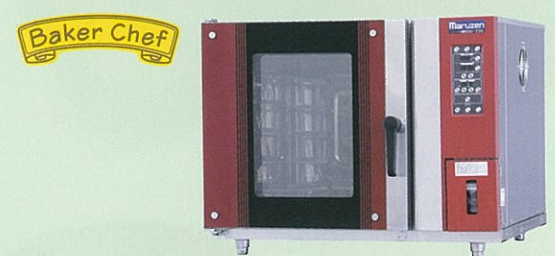
● Mシリーズ/冷凍保存・醗酵・焼成のフローに応じ  
機器をシステムアップした例



● 間口600mm、重さわずか53kgの超小型！  
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T3ME



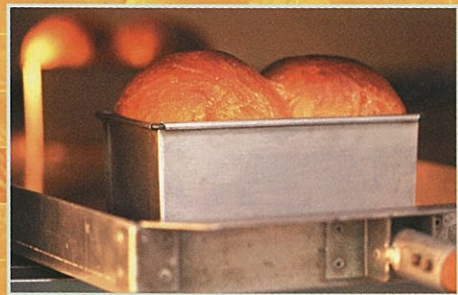
● コンパクトなMシリーズで設置しやすい  
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T4ME



● 給排水工事不要で設置場所を選ばない！  
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T5E

関連機器

● 作業効率アップ  
● メニューを増やす  
● 人気メニューをつくる



● ミキサー MS-30



● スパイラルミキサー AS50C



● 分割丸め機 KSA-30 (オートマスター)



● 自然醗酵種・天然酵母醗酵機 LV-30 (ルパン30)



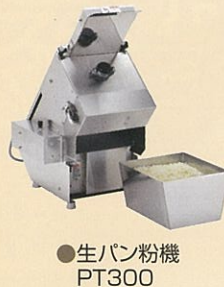
● モルダー MM-230SS (ミニモルダー)



● リバースシート KR25



● パンスライサー AT700Z



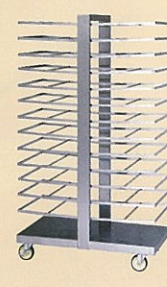
● 生パン粉機 PT300



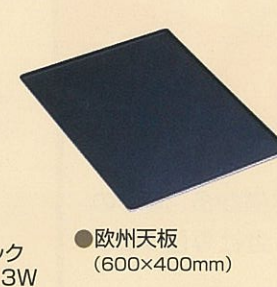
● ドーナツフライヤーシステム MEFD-23GL+MEFD-23RCL



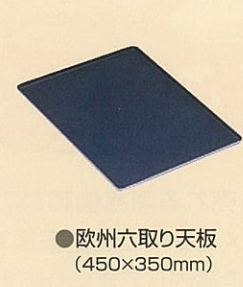
● ラック MBRC-620



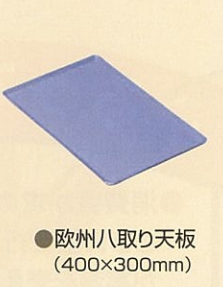
● トンボラック MBTR-13W



● 欧州天板 (600×400mm)



● 欧州六取り天板 (450×350mm)



● 欧州八取り天板 (400×300mm)

製パン・製菓機器総合メーカー  
fbm 株式会社フジワ・マルゼン  
■本社 東京都台東区根岸2-19-18  
ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/fujisawa/>  
●東京支店 ☎03-5603-5520  
●東京支店北海道分室 ☎011-874-0023  
●大阪支店 ☎06-6430-5552  
●名古屋営業所 ☎052-454-2605  
●福岡営業所 ☎092-433-0711

業務用総合厨房機器メーカー  
株式会社マルゼン  
■本社 東京都台東区根岸2-19-18  
ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>  
東証2部上場

●営業開発 ☎03-5603-7766  
●宮崎 ☎03-5603-7725  
●札幌 ☎011-874-5355  
●旭川 ☎0166-34-7641  
●北見 ☎0157-22-7071  
●帯広 ☎0155-26-3911  
●苫小牧 ☎0144-32-1451  
●函根 ☎0136-26-8711  
●東北 ☎022-299-0511  
●青森 ☎017-734-8211  
●八戸 ☎0178-29-3011  
●盛岡 ☎019-639-4411  
●秋田 ☎018-868-5521  
●古川 ☎0229-24-8411  
●山形 ☎023-625-0715  
●郡山 ☎024-921-8981  
●会津 ☎0242-28-6081  
●新潟 ☎025-381-3843  
●長岡 ☎0258-46-1611  
●長野 ☎026-283-1811  
●松本 ☎0263-28-6131  
●宇都宮 ☎028-637-3441  
●小山 ☎0285-24-6551  
●群馬 ☎027-363-7771  
●水戸 ☎029-246-3411  
●つくば ☎029-857-1155  
●前橋 ☎03-5603-7711  
●東京 ☎03-3876-5111  
●龍崎 ☎03-3876-6221  
●茨谷 ☎03-5351-5761  
●新宿 ☎03-5291-7177  
●品川 ☎03-3441-9011  
●池袋 ☎03-5985-1331  
●江東 ☎03-5621-3411  
●足立 ☎03-5851-3500  
●吉祥寺 ☎0422-21-2271  
●立川 ☎042-523-5101  
●大宮 ☎048-682-0171  
●池田 ☎048-961-9611  
●熊谷 ☎048-925-1141  
●千葉 ☎043-206-1461  
●船橋 ☎047-424-4205  
●木更津 ☎0439-55-9621  
●横浜 ☎045-472-5300  
●相模原 ☎042-701-1301  
●小田原 ☎0465-37-7031  
●静岡 ☎054-237-3853  
●三島 ☎055-916-3670

●山梨 ☎055-253-1411  
●名古屋 ☎052-454-2601  
●豊橋 ☎0532-54-0051  
●浜松 ☎053-444-5691  
●岐阜 ☎058-271-3701  
●三重 ☎059-226-0991  
●金沢 ☎076-269-1191  
●富山 ☎076-491-7211  
●福井 ☎0776-27-6901  
●大津 ☎06-6538-6011  
●豊中 ☎06-4865-9391  
●東大阪 ☎06-6747-5690  
●堺 ☎072-257-8931  
●京都 ☎075-602-1221  
●滋賀 ☎077-583-1171  
●奈良 ☎0742-27-1481

●和歌山 ☎073-474-3147  
●神戸 ☎078-621-5371  
●姫路 ☎079-234-8961  
●広島 ☎082-295-0181  
●岡山 ☎084-928-9781  
●岡山 ☎086-246-4451  
●鳥根 ☎0852-28-2521  
●鳥取 ☎0857-38-8770  
●山口 ☎083-921-2531  
●松山 ☎089-915-0811  
●高松 ☎087-881-6011  
●徳島 ☎088-655-2101  
●高知 ☎088-875-9531  
●福岡 ☎092-588-7380  
●北九州 ☎093-641-8583  
●久留米 ☎0942-44-3435

お問い合わせ先