

プロの技を家庭用にアレンジ！

＼タルト一筋8年／
～タルト専門店オーナーが教える～

秘伝のレシピで作る

TART & CAKE ARIAD

タルト講座



こんなお悩みありませんか？

- ☑ ケーキ作りは好きだけどいつもマンネリ
- ☑ タルトも作ってみたいけど、プロしか作れないと思って諦めている
- ☑ 一度チャレンジしたけど上手く作れなかった
- ☑ 褒めてもらえるようなケーキを作りたい

この講座を受講すると

- ☑ いつでも気軽にお店レベルのタルトが作れるようになる
- ☑ タルトパティシエが実践する 効率よい作り方で 隙間時間でタルトが作れる
- ☑ タルト作りの基本が学べて
どんなフルーツに対しての アレンジ無限大
- ☑ 動画で好きなペースで学べる
- ☑ クリームやフルーツを合わせても湿気らない！
サクサクタルトの焼成のコツがわかる

こんな未来が待っている

- お店レベルの手作りタルトで
家族一生の記憶に残るクリスマスになる！
- 自信を持ってタルトをプレゼントできる
ようになり、喜ばれ感謝される自分になる！
- 人に喜ばれることで、心が満たされる！
日々の活力になる！
- 家に人を招きたくなる仲間と
楽しい時間が増えご縁が広がる！

この講座の特徴

- 作業工程を細分化して、隙間時間を使って数日に
分けて作業できる（もちろん1日で作ってもOK!）
- タルト専門店アリアド秘伝の
レシピの製法で作れるようになる
- 動画レッスンのため、自分の好きなタイミングで
おいしさにコミットしたタルトを作ることができる

自己紹介

高校卒業後、
都内の短大で栄養士免許取得。
その後、製菓専門学校に行き
有名店の食べ歩きをしながら舌を鍛える。



パティシエになってからは都内の
有名フランス菓子店やウィーン菓子店で修行する。

8年働いたシェフの店のタルトが特に美味しくて
その店のパイルーム(タルトやパイ専門の部署)を
任されたことがきっかけでよりタルトが好きになる。

繊細で、複雑なフランス菓子よりもシンプルだけど
洗練された味わい深いタルトが好き。

「自分が店を出すならタルト専門店にしよう！」

そう心に決め、故郷の宇都宮に
2015年「タルト&ケーキ アリアド」をオープンする。

タルト一筋8年！

累計30万個以上販売。



お客様の声

当店のタルト食べた事ある方へ！アリアドタルトのどんなところが好きですか～

味！！！！💖何食べてもハズレがなく、アリアドさんのタルトゼー——んぶ大好きです❤️

時間が経ってもタルト生地がさくさくさくな所です！！

タルト生地！時間が経ってもサクサク❖フルーツやデコレーションも美しい～❤️

ザクザクの生地とおいしいフルーツが大好きです♡

タルト生地がザクザクでタルトだけ食べても美味しいところ！とにかくどれも美味しいところ！

サクサクのタルト生地！タルト生地クッキーも好きです❤️甘さ控えめのクリーム！書ききれないです！笑

タルト生地の味 😊

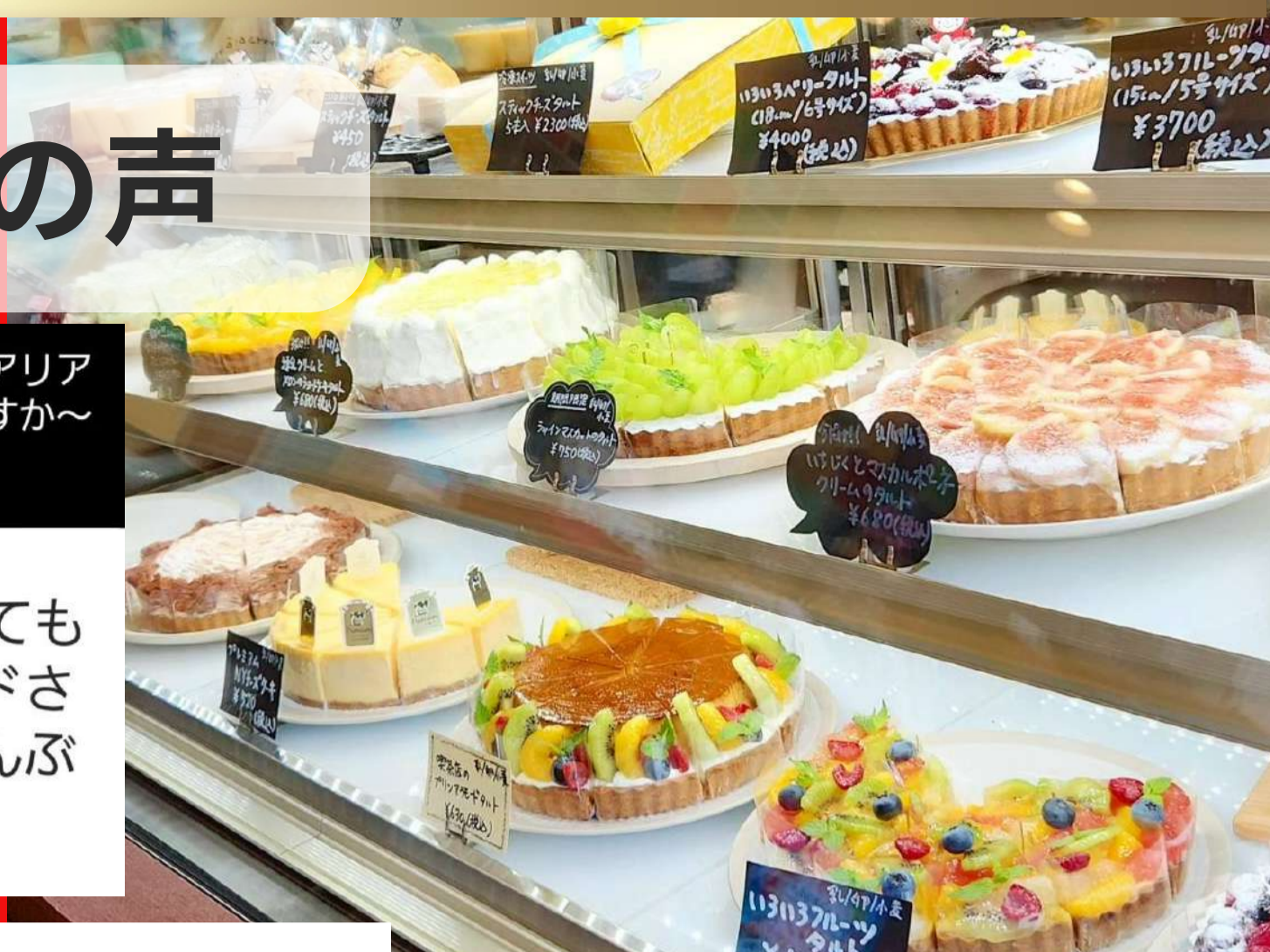
タルト生地がサクサク♡生クリームも絶妙な甘さ♡フルーツの美味しさが最大限に活かされてる♡

タルトの味です！アーモンドの味がしっかりしてて美味しい！タルト食べ比べてるけど1番です！！

タルトのサクサク、フルーツの甘味、その下の甘めのクリーム、全てを合わせて口に入れた時が好き。

タルト生地の食感😲どこのお店のタルトよりも好きです😍❤️色々な種類食べてるけど全部好きです

タルト本来の深みのある味😊丁寧に挽いたコーヒーと食べたい





講座内容

- 麺棒不要で丸く生地を伸ばす絶品シュクレ生地をマスター
- 濃厚だけど重くない！
クレーン・ダイヤモンドを仕込む！
- プロの技！無駄な生地が残らない
フォンサージュ（敷き込み）の
コツがわかる！
- クリームやフルーツを
合わせても湿気らない！
サクサクが長続きする焼成のコツがわかる
- カットしてもダレにくい！
濃厚カスタード！の作り方
- 艶出しジャム不要！
いちごタルトのデコレーションのコツ



講座内容



動画レッスン

行程ごとに分けて撮影しているので見たいところが探しやすい。

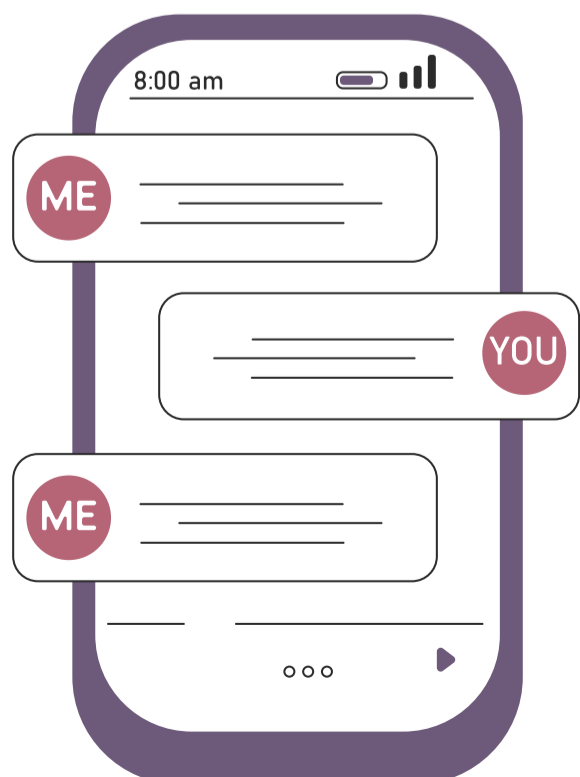
動画の視聴期限はありませんので繰り返し視聴していただけます。



タルトフランベの レシピ付き

打ち粉で余った強力粉を使いイースト発酵もいらず簡単に作れます！

お子様と一緒に作れるホームパーティーにピッタリのアルザス風ピザ



オープンチャット サポート付き

1月末日までオープンチャットで質問ができます！

作った写真を投稿したり他のメンバーさんとの交流もできます

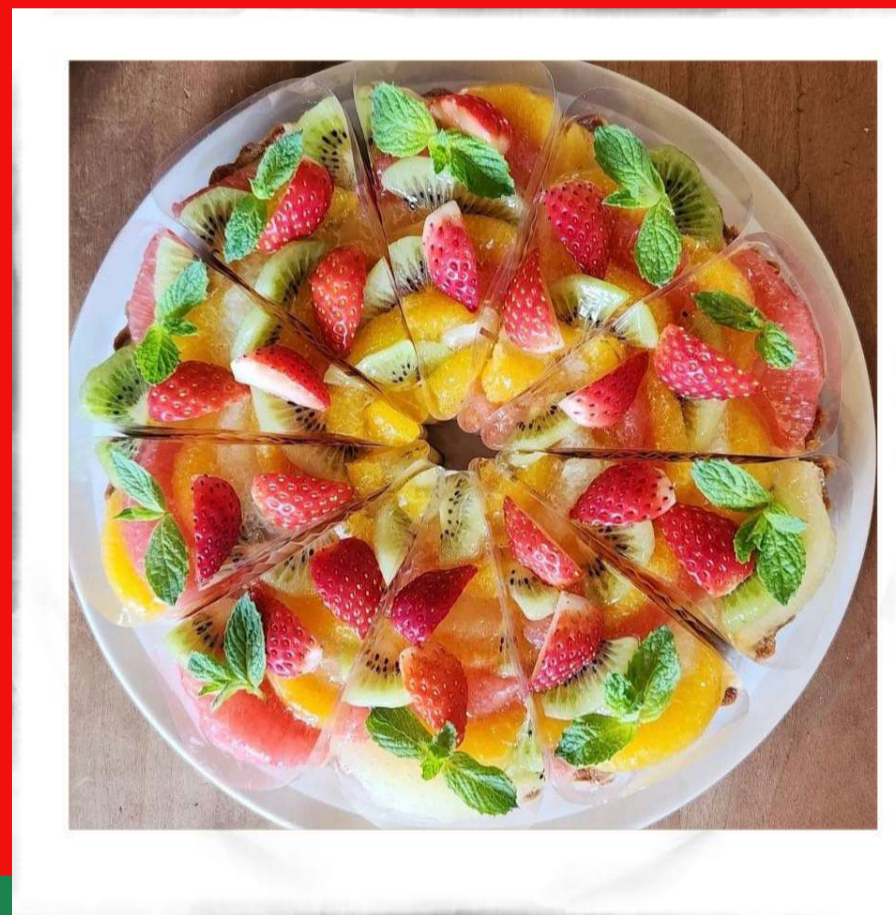
Q & A

Q.初心者でも大丈夫ですか？

A、初心者の方でもわかりやすいように動画を作りました。

タルトはコツさえ押さえれば失敗の少ないお菓子です。

動画視聴期限はないのでマスターするまで、何度も見返すことができます



Q.家庭用オーブンでも大丈夫ですか？

A、はい！大丈夫です。

動画を見ていただければ焼き色で判断できるようにしていますのでご安心ください。



★★★受講方法★★★

動画レッスンです。
レシピと動画をお送りしますので、
ご自身のペースで学ぶことができます！

動画の視聴期限はありませんので
繰り返し視聴していただけます！



★★★受講料★★★

30,000円 税込

※今回のレシピは**商用利用不可**となります

★★★お支払い方法★★★

銀行振込

※振り込み手数料は
お客様の負担となります

