

◆オンライン講座受講について◆

- Q) 申込をしたら、いつから受講出来ますか。また受講期間は何時までですか。
- A) オンラインフランス菓子教室の受講は、いつでも始めることが出来ます。
はじめに WEB 上でご登録のお手続きをして頂き、次に単発コースはオンライン上で決済された時から、セットコースはお振込みの確認がとれましたらご視聴を開始いただけます。初回は別途郵送にてテキストをお送りさせて頂いております。
受講期間はご視聴開始から、単発コースは 4 ヶ月間、セットコースは 14 ヶ月間となります。ご視聴いただけるのは受講期間内のみとなりますが、何度でも見ることが出来ます。
- Q) 購入、受講後は家で教えることは出来ますか？
- A) 規約にもございます通り、オンライン教室の動画は会員当人のみが閲覧できるものとしておりますので動画をお使いいただくことは出来ません。
イル・プルーオンライン教室で学んだということを明示していただければ、教室をされたりしても大丈夫です。
- Q) 動画配信が 4 カ月と短いので、DVD やもっと長い期間の動画配信サービスはありますか？
- A) DVD は今のところありません。4 カ月は単発コースの受講期間となります。セットコースでお申込みの場合は受講期間の 14 か月間いつでもご覧いただけます。
- Q) 内容についての質問がメールでできたり、フォロー体制は何かありますか。
- A) ご質問は随時メールにてお問い合わせフォームからしていただけます。
- Q) ケーキの型などはその都度購入するのでしょうか。オーブンは家庭用のもので大丈夫ですか。
- A) ケーキの型などの製菓器具につきましては、オンライン教室の受講料には含まれておりません。お手持ちのものをご使用いただくか、必要なものは別途ご購入頂く必要がございます。弊社のオンラインショップでお取り扱いのある商品とお取り扱いのない商品もございます。
オーブンにつきましては、家庭用のもので大丈夫です。テキストには、ガスと電子レンジオーブンと両方の記載がされています。

◆タルトゥコースについて◆

Q) 材料の注文書がどこにあるかわかりません。

A) 材料注文書は「お知らせ」欄にあります。

スマートフォン・タブレットの場合：右上のメニューから入っていただいたページの最下部に「お問い合わせ」などと並んで「お知らせ」欄がありますのでこちらに入ってください、ページ下部のご案内からPDFの注文書をご使用いただけます。

PCの場合：トップページの右サイドに「お知らせ」欄があります。こちらに入ってください、ページ下部のご案内からPDFの注文書をご使用いただけます。

Q) クラフティ・スリーズですが、今の時期はダークチェリーは売っていません。冷凍物を使ってもよいのでしょうか？ また他に使える果物はありますか？

A) とりあえず、味は変わりますが冷凍のものを使って作ってください。それもないうでしたら、缶詰のもので作ってください。また、季節になりましたら、ぜひ生のダークチェリーで作ってください。

弓田に確認したところ、チェリーは季節になったら作って、柿などを使ってもおいしくできるのではないかとのことでした。こちらぜひ試してみてください。

Q) タルトゥ・ミルティーユで生のブルーベリーが手に入らない場合は、冷凍のブルーベリーでもよいのでしょうか？

A) 生のブルーベリーがなければ、味は変わりますが冷凍や缶詰でもOKです。やってみてください。

Q) タルトゥ・ミルティーユで使われるマンケ型 18cm がない場合、代用可能な型はありますか？

A) マンケ型につきましては、教室では代用したことがないのですが、パン・ドゥ・ジェーヌ型やセルクルなどを使ってもできると思います。高さがあるお菓子なので容量が同じくらいものを選んでください。

Q) いちごのタルトゥの、いちごのジュースはピューレを使ってもよい、とのことですがイル・ブルーではいちごのピューレを二種類扱っていますね。どちらを使ったらよろしいですか？

A) いちごのタルトゥは、冷凍のいちごピューレ（ラビフリユイ社）の方を使用しています。