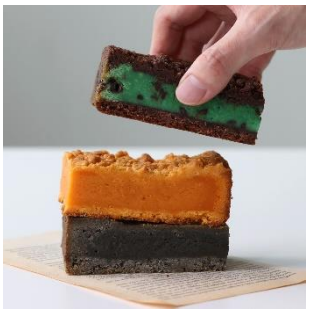
슈가레인 온라인 강의 리스트

베이킹 강의 TOP 13

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

고메쿠키 3 종 클래스: 요즘 트렌드에 딱 맞는 고메 쿠키



버터바 6 종: 꾸덕하고 쫀득 맛난 버터바

바스크 3 종: 인기만점 미니 바스크

생크림 카스테라 6 종: 살살 녹는 카스테라의 비밀

당근 케이크: 더 맛있고 더 예쁜 당근 케익

빅토리아 케익: 영국 정통 케익에 슈가레인 터치

마카롱 마스터: 500 명 넘게 수강한 명강의

쉬폰 마스터: 부드러운 쁘띠 쉬폰 6 종의 매력

스콘 마스터: 센스만점, 아방가르드 스콘 6 종

에그타르트: 바삭하면서 작업성 좋은 레시피

크림스콘: 떠먹는 스콘, 획기적인 발상

푸딩 마스터 클래스: 푸딩의 모든 것

샌드쿠키 15 종 마스터클래스

슈가레인 온라인 강의 리스트

꾸준한 인기 강의

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

다쿠아즈 마스터: 퐁신퐁신 슈가레인 다쿠아즈

머랭쿠키 마스터: 키스, 클라우드, 로즈, 코튼

파블로바: 머랭 전문점 슈가레인의 머랭 디저트

카페 경영: 컨설턴트 출신 조한빛 대표의 수익개선법

바나나 케이크: 100% 바나나에 반하나?

애플 크럼블: 영국 대표 정통 가정식 디저트

네모 바스크 치즈 케이크: 스모키함과 크리미함

클래식 티라미수: 맛 & 효율 끝판왕 레시피

딸기 티라미수: 또 다른, 맛있는 티라미수

나가사키 카스테라: 입에서 녹는 부드러움

잼 마스터 8 종: 만들기 쉽고 참! 맛있는 잼

아몬드 초콜릿: 아망드 쇼콜라의 매력

갸또 쇼콜라 2 종: 진한 초코맛 케이크

컵케익 12 종: 너무 맛있는 컵케익

패키지 상품

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

생크림 케이크 4 종 패키지: 핫한 슈가레인 케이크 모음

카페 창업 패키지 (full): 69 종으로 카페 준비 끝!

카페 창업 패키지 (lite): 제일 핫한 디저트 모음

타르트 패키지: 딸기, 라즈베리, 블루베리, 애플, 피칸

음료 패키지 52 종: 카페음료/레몬/망고/딸기/밀크티

구움과자 종결: 마들렌/휘낭시에/까눌레/스콘/파운드

c

마카롱 창업 패키지: 마카롱/다쿠아즈/머랭쿠키

구움과자

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

르뱅쿠키 4 종: 르뱅 쿠키의 풍성한 맛

쿠키 박스 (쿠키 5 종): 남녀노소 모두 좋아하는 쿠키 모음

까눌레 6 종: 겉바속촉의 고급스러운 디저트

큐브 파운드 4 종: 그 유명한 슈가레인의 큐브

마들렌 마스터: 엣지있는 마들렌 8 종

스콘 마스터: 센스만점, 아방가르드 스콘 6 종

휘낭시에 마스터: 트렌디한 휘낭시에 6 종

브루통 쿠키 2 종: 브루통의 찐 버터 풍미

크럼블 파운드 4 종: 인기만점 크럼블 활용법

슈톨렌 마들렌: 혼자 먹기 아까운 마들렌

슈톨렌 파운드: 슈톨렌을 파운드로 풀어낸 제품

타르트

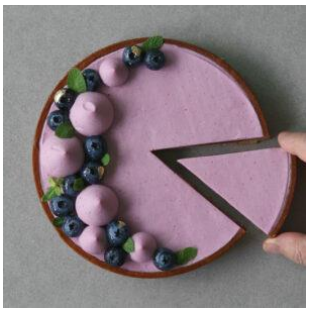
사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

무화과 바닐라 타르트: 아름다운 시그니쳐 타르트

피칸 타르트: 피칸의 고소함을 담은 미니 직사각

애플 타르트: 사과를 맛있고 멋지게 활용하기

라즈베리 타르트: 라즈베리의 달콤한 향연



블루베리 타르트: 블루베리와 요거트의 밸런스

딸기 타르트: 맛과 비쥬얼 모두 완벽한 타르트

카페음료/베버리지

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

음료 패키지 52종: 카페음료/레몬/망고/딸기/밀크티

카페음료 39종: 700명 넘게 수강한 인기 강의

망고 스페셜: 수제 망고베이스 + 망고 음료 4종

레몬 스페셜: 수제 레몬청 + 레몬 음료 4종

딸기 스페셜: 수제 딸기 베이스 + 딸기 음료 4종

밀크티: 진한 슈가레인 시그니쳐 밀크티

버터크림 라때: 모두가 들어본 그 유명한 음료

로투스 크림라떼: 진한 로투스

솔티 캬라멜 아인슈페너: 맛이 없을 수 없다

시그니처 음료: 스노잉 돌체 비엔나

원앙 라떼: 의외로 깜놀하는 커피와 차의 조합

소금 커피: 단짠 크림과 커피의 매력적인 조합

핫초코: 진하지만 달지 않은 맛있는 핫초코!

얼그레이 바닐라 티: 요즘 핫한 음료

생크림 케이크

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

무화과 생크림 케이크: 무화과철에는 무화과 케이크!

복숭아 생크림 케이크: 복숭아철에는 복숭아 케이크!

블루베리 생크림 케이크: 뚜르비용으로 아방가르드하게

말차 생크림 케이크: 말차 가나슈와 볼케이노 테크닉

오레오 생크림 케이크: 호불호 없는 케이크

초코 생크림 케이크: 초코는 항상 옳다!

이벤트/특별한 날

사진을 클릭하시면 해당 수업으로 바로 이동합니다.

발렌타인/화이트데이 5종: 너무 특별하고 소중한 디저트

슈톨렌 마들렌: 혼자 먹기 아까운 마들렌

슈톨렌 파운드: 슈톨렌을 파운드로 풀어낸 제품

스틱 빼빼로/바통 빼빼로: 빼빼로데이는 준비 끝!