

2017年自家製酵母パン 応用

自家製酵母パン作りに少し慣れたら粉の風味や香り等の食感におのずから敏感になってきます。製パン性の良い粉と地粉の特色など、奥深さをのぞいてみましょう。九州、近畿、東北、北海道産の粉、ライ麦、全粒粉自家製低糖質のパン用粉使用。

- 講師：相田 百合子
- 日時：5/25 開講 第4木曜日 13:00～16:30 途中入会可
- 場所：オルタナティブ生活館4階調理室
- 受講料：54,500円/全11回(材料費を含む)他に入会金、施設維持費1,200円が必要です。

<講座日程>

回	日程	講座内容
1	5/25	梅酵母 ベーグル 梅ジャムロックケーキ
2	6/22	野菜酵母 チーズとハーブの田舎パン 低糖質クラッカー
3	7/27	西瓜酵母 カンパーニュ ゴーヤゼリー
4	8/24	小麦酵母 ・・・酷暑の夏は粉と水から起こす小麦酵母ご紹介 クランベリーと旬の南瓜パン ★パン生地は自宅でも何年でも繋げます
5	9/28	玄米酵母 亜麻の実のベノワ 玄米粉のスコーン・・・グルテンフリー
6	10/26	牛乳酵母 キャロブ粉&チョコ&無花果のロジーン 王道のプリン
7	11/23 (祝)	甘酒酵母 植木鉢で焼く全粒粉食事パン 甘酒酵母のマドレーヌ
8	12/28	バナナ酵母 手作りマジパンミニシュトレン エンサマーダ・・・スペインのクリスマス菓子パン
9	1/25	柑橘酵母 ハーブ&スパイス配合クロワッサン
10	2/22	都筑大根酵母 ミニ食パン こぼれ梅のスコーン
11	3/22	生姜酵母 南瓜、サツマイモ、小豆入りミルフィーユ 薩摩芋のきんつば

◆持ち物:エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※途中入会の場合は終了した月の受講料を差し引いて再計算いたします。

※開講後は納入された受講料のご返金は原則として致しかねますので予めご了承ください

お申込・お問合わせ：カルチャースクール アクト 045-472-7633
 〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館内