

基礎を学び再確認しつつパン屋さんの定番メニューを自分のものにするシリーズです。

他では手に入らないレシピもあります。あれもこれも大好きなパンのレパートリーを増やしご自分の手で作りだしていきましょう。パン作りがどんどん面白くなります。1人1単位仕上げですから実力もグ〜んと上達!

日 時：2017年4月18日～2018年3月6日 原則第1・3火曜日 13:15～16:15

受講料：64,000円/14回(材料費込) 施設費 1,200円 他に入会金要

※お支払2回分割可 1回目 34,000円+施設費 1,200円、2回目 30,000円

場 所：オルタナティブ生活館4階調理室 講師：江口君枝 EGUCHI ベーキングスクール主宰

●カリキュラム

1	4/18	ナンとチキンカレー、チャイ 他
2	5/2	栗あんパン、芋あんパン、抹茶あんパン
3	5/16	5色のバンズとミートローフ
4	6/6	野菜酵母をおこして
5	6/20	イギリスパン
6	7/4	パン オ レギューム～色とりどりの野菜をねりこんで 湯ごね食パン
7	7/18	バターロール生地とその応用
8	9/5	フガス、チーズフランス
9	10/3	ボンム ド テール ゆでたてのじゃが芋を生地にねりこんで
10	11/7	ミルクフランス (ミルククリーム ぜっ品です!!)
11	12/5	クリスマスツリー・飾りパンでシューズ
12	2018年 1/9	モンキーブレッド、クランベリーボール
13	2/6	チョコラータ (チョコレートたっぷりの大人のパン)
14	3/6	トライアングル、甘食、いちごメロンパン

※都合によりメニューが変更になる場合があります。

※持ち物：エプロン 三角巾 台布巾 食器用布巾 持ち帰り用袋または容器

※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。

カルチャースクール・アクト TEL: 045-472-7633 FAX: 045-472-7644