

2019年 江口君枝ケーキ教室 ケーキマイスター 全11回

今年もおもいきり美味しいお菓子を作ります。華美に走りがちなお菓子の世界ですが、基本が身に付いていなければ味はブレます。家族・友人の喜ぶ顔を思いながらプロに負けない最高の味をみなさんで作っていきましょう。作りやすいメニューをそろえました。1人1台仕上げ。

■日 程 毎月第2金曜 10:00~12:30 ※8月はお休み

■受講料 53,800円/11回(材料費込み) 講座維持費 2,400円

分割可 *前期 28,800円 講座維持費 2,400円 ※初回講座日までにお支払をお願いします。

*後期 25,000円(お支払期日 2020年1月10日)

入会金 2,000円(生活クラブ・福祉クラブ組合員)、3,000円(一般)

※一旦納入された受講料、材料費、維持費等のご返金は原則として致しかねますので予めご了承下さい。

■講 師 江口 君枝 キッチンサロン EGUCHI 主宰

■場 所 オルタナティブ生活館(新横浜)4階調理室

■お申込み カルチャースクール・アクト TEL(045)472-7633 FAX(045)472-7644

●年間カリキュラム(予定) ※メニューのご希望がございましたらお申し出ください。

1	7月12日	夏向きのビスコッティー 白桃のムース
2	9月13日	モンブラン または 栗を使ったお菓子 久しぶりに栗ペーストを手作りします 相性の良いシャンティとのコラボレーション!
3	10月11日	かぼちゃのクリームのシュークリーム ハロウィーン仕立て、あっと驚く大変身!
4	11月8日	リンゴのオープンパイ 型を使用しないで作るアップルパイ
5	12月13日	クリスマス 毎年、大人気! 今年はどんなクリスマス仕上げになるでしょう
6	2020年 1月10日	ムラング シャンティ キャラメル ポワール 名前の通りメレンゲとキャラメルクリームと洋梨で仕上げます メレンゲ?キャラメル?甘くないのが不思議です
7	2月14日	ケーキショコラ ジャンジャンブル(焼き菓子) 生姜のコンフィとアーモンド、あこがれのブロンズチョコレートを 思いきり使います
8	3月13日	チーズのムース 久しぶりに登場 上品な味に感動してください
9	4月10日	シフォンケーキ トマトのジャム 何のシフォンになるかは未定、リクエストでも可
10	5月8日	お好みメニュー
11	6月12日	フォレノワール=黒い森のケーキ 味の濃いアメリカンチェリーはこのケーキにぴったりです

※季節、材料の都合などでメニューを変更する場合があります。

<持ち物>15×15cm程度の持ち帰り用箱、エプロン、三角巾、布巾(台・食器用各1枚)、筆記用具