

2021年 相田百合子酵母パン教室

酵母パンベーシッククラス

定員4名の小さな酵母パン教室。「うかたま」で紹介したパンも焼きます。初心者向けに酵母の起こし方、パン種の作り方、焼き上げ迄きめ細かくレクチャー。旨みと香りが抜群のパンを味わえます。講習前に軽い軽食付き。

●日 時：第3木曜日クラス（4/15開講）第3土曜日クラス（4/17開講）

12:00～15:30 途中入会可、単発受講可（6,000円）

●受講料：55,000円/11回（材料費を含む）他に入会金と講座維持費2,400円が必要です。
分割払い 前期30,000円 後期25,000円

●場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南）

回	日程	講座内容
1	4/15(木)	自家製酵母の起こし方 発酵メカニズム 国産小麦レクチャー
	4/17(土)	<u>苺酵母</u> でパンケーキ <u>うかたま掲載</u> 基本の丸パン
2	5/20(木)	ローズマリー酵母 旬のハーブの香りを楽しむ
	5/22(土) 第4	農園野菜のフーガス 胡桃とレーズンのねじりパン
3	6/17(木)	タイム酵母 さわやかな香りでドリンクにも最適
	6/19(土)	しっかり焼きこんだイングリッシュマフィン、大豆入りパティをはさんで 酵母ショートブレッド
4	7/15(木)	トマト酵母…夏の酵母の作り方と注意点
	7/17(土)	セミドライトマトのブルー ビスコッティ
5	9/16(木)	レーズン酵母…酷暑の続く9月はレーズン酵母で
	9/18(土)	ライレーズンパン 酵母きんつば…フィリングは薩摩芋餡
6	10/14(木) 第2	林檎酵母… <u>うかたま掲載</u> 一押しパン
	10/16(土)	すりおろし林檎のフルーツリングパン 焼き林檎、豆乳クリーム添え
7	11/18(木)	バナナ酵母 発酵力の強さに驚くはず
	11/20(土)	フィリングにこだわるシュトレン パン粉入りダイヤモンドクッキー
8	12/16(木)	蜜柑酵母…無農薬蜜柑皮の活用も大切
	12/18(土)	植木鉢パン フラックスシードのクラッカー
9	2022年 1/20(木)	酒粕酵母…厳冬期の一押し酵母
	1/22(土) 第4	酒粕酵母は熟成チーズの香りが あんパン 素朴な田舎パン
10	2/17(木)	甘酒酵母…甘酒の仕込み方と甘夏ピール作り方レクチャー、甘酒のお味見も
	2/19(土)	黒豆と胡麻のカンパニュ 甘夏ピールとチョコのプチパン
11	3/17(木)	ヨーグルト酵母…石臼で小麦玄米を挽いてみよう
	3/19(土)	胡桃入り全粒プロッテン <u>うかたま掲載</u> スcone

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具、焼いたパン持ち帰り用紙袋
パン生地持ち帰り用容器またはビニール袋（生地は300g程度）

※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を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・お問い合わせ：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