

2020年 江口君枝ケーキ教室 ケーキマイスター 全11回

今年もおもいっ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

■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

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。

2019年 9	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
10	7月10日	カリソン 南仏の味・オレンジのコンフィを手作りで オレンジのムース
11	8月7日	トマトのシフォン トマトジャム
2020年 1	9月11日	いちじくのタルト
2	10月9日	キッシュ(ポテト)
3	11月13日	クリスマスに向けてのクッキー作り、ナベット他
4	12月11日	クリスマスケーキ(1人1台)
5	1月8日	お正月を祝う
6	2月12日	チョコレート
7	3月12日	バスク風チーズケーキ ピンチョス

※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