

酵母パンプレミアムクラス

パン作りの楽しさと美味しさを追求するクラス。小麦酵母、サワー種、酒種等を実習し、毎日食べても飽きないパンのスキルを習得します。講習前に軽い軽食付き。「うかたま」で紹介したパンも焼きます。パン作りの経験ある方ならご参加できます

- 日 時：第4木曜日クラス（4/28開講）第4土曜日クラス（4/30開講）
12:00～15:30 途中入会、単発受講可（6,400円）
- 受講料：59,000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32,000円 後期27,000円
- 場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南）

回	日程	講座内容
1	4/28(木) 4/30(土)第5	小麦酵母を作ってみよう 作り方レクチャー&一度作れば繋いでいだけ 基本のファンデュ ミニカンパーニュ
2	5/26(木) 5/28(土)	ホップ、月桂樹酵母と小麦酵母のコラボを楽しむ 渦巻餡食パン&シンプル食パン
3	6/23(木) 6/25(土)	梅酵母はとても便利 グリーンカレーパンと梅ジャムスコーン
4	7/28(木) 7/30(土)第5	スイカ酵母は旬に味わいましょう セミドライトマトのプチパン ミッシュブロート
5	9/22(木) 9/24(土)	小麦酵母で安定のおいしさ クランベリーと南瓜のパン グルテンフリーの焼き菓子
6	10/27(木) 10/29(土)第5	サワー種は万能酵母・ライ麦のおいしさを確認できます 胡桃・ゴマ・マンゴーのパン 玉ねぎ入り食事パン
7	11/24(木) 11/26(土)	毎年恒例パンツアー 都内ウロチョロ、総菜パンやこだわりパンのお店も回るよ
8	12/22(木) 12/24(土)	酒種レッスン1 失敗しない酒種のおこしかたレクチャー チョコフィリングのシュトレン 酒種蒸しパン
9	2023年 1/26(木) 1/28(土)	ミルク酵母で厳冬期に作るクロワッサン 全粒粉のクロワッサン・アップルパイ
10	2/23(木・祝) 2/25(土)	酒種レッスン2 麴の魅力、酒種の風味に開眼するはず 酒種あんぱん 小豆と砂糖の餡・砂糖不使用餡の二種類
11	3/23(木) 3/25(土)	バナナ酵母で高加水のフルーツグラハム ロディブ 加水が多いパンは食感はしっとり、日持ちも

◆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400g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