

### 酵母パンプレミアムクラス

パン作りの醍醐味を堪能できます。小麦酵母、サワー種、酒種等をマスターして毎日食べても飽きないパンの美味しさを楽しむサロン。パンにあうディップとサラダ又はスープつき

- 日 時：4/18 日開講 第3土曜日 12:00～15:30 途中入会可、単発受講可
- 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	4/18	味噌酵母 香りのよい食事パン 味噌風味ディップ
2	5/16	花の酵母 トリコロール食パン 柑橘のディップ
3	6/20	梅酵母 夏に食べたいグリーンカレーパンと梅酵素アイスクリーム
4	7/18	スイカ酵母のカンパーニュ 夏野菜のサラダ
5	9/19	小麦酵母でクランベリーと南瓜のパン グルテンフリーのスコーン
6	10/17	うちの近所のパン屋さん和ケーキ屋さんめぐり 全国から殺到する酵母パンのお店やカリスマパティシエのロールケーキ等
7	11/21	ライサワーで定番ミルフィーユ。はんぺんと小松菜のスープ
8	12/19	小麦酵母で和風テイストのシュトレン。クリスマスのサラダ
9	2021年 1/16	酒種を使ってあんぱん。酒種パンの香りは抜群です。薩摩芋団子のお汁粉
10	2/20	牛乳酵母で全粒粉のクロワッサン 牛乳酵母ドリンク
11	3/20	バナナ酵母で高加水のフルーツグラハム 甘酒

◆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