

2021年 江口君枝ケーキ教室 ケーキマイスター

基本は楽しい。基本をふまえ、1歩前に進みましょう。

■日 程 毎月第2金曜 10:00~12:30

■受講料 29,400円/6回(材料費込み) 講座維持費 1,200円 ※初回講座日までにお支払をお願いします。
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	1月8日	お正月のお菓子
2	2月12日	ガトーショコラ、生チョコ、チョコレートスポンジとガナッシュ
3	3月12日	バスク風チーズケーキ、ピンチョス
4	4月9日	いちごのタルト焼、フロランタン いちごの焼きたての香りは最高!
5	5月14日	マジックケーキ シンプルなカスタードプディングとビスキュ生地を合わせて お菓子作りは理科の世界!どんなケーキに仕上がるかお楽しみ下さい
6	6月11日	シュー生地を使って
7	7月9日	キーライムのパイ、サクリスタン 大人気!アメリカのパイです
8	8月6日 (第1金)	シバの女王(バターケーキ)、レモングミ 講師大感激のケーキです
9	9月10日	卵白を使って フィナンシェ(バタークリーム)、ダクワーズ
10	10月8日	アップルパイ、リーフパイ 紅玉とアメリカンパイの最強コンビ
11	11月12日	クリスマスクッキー、クッキーデコ ジンジャークッキーの仕込み他、絞りのクッキー
12	12月10日	ヘキセンハウス 1人1台仕上げ、15cmのクッキー台にクリスマスのお家を仕上げます

※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