

江口君枝ケーキクラブ

お菓子作りの基本を学び、道具の使い方、材料の性質を知り、ひとつひとつの工程を積み重ねて、おいしいお菓子を作り上げます。お菓子作りのなぜ？を解き明かしますので、失敗もクリア。また食べなくなる美味しさを目指します。シンプル イズ ベスト！！ 少人数制でしっかり学べます。

- ◇場 所 : オルタナティブ生活館（新横浜） 4階調理室
 ◇日 程 : 月1回 毎月第2木曜日 10:00~12:30
 ◇受講料 : 29,400円/6回 材料費・教材費含む
 入会金 2,000円（生活クラブ・福祉クラブ組合員）3,000円（一般）
 講座維持費 200円/月（在籍期間中） 随時入会可
 ◇持ち物 : エプロン、三角巾、手ふき、布巾、持ち帰り用容器、筆記用具
 ◇講 師 : 江口君枝 キッチンサロン EGUCHI 主宰

●カリキュラム

1	2022年 1月13日	ガレット・デ・ロア（パイ） フィユタージュを使って クリームも古典どおりに作ります
2	2月10日	ボンボンショコラ アーモンドショコラ テンパリングに挑戦！
3	3月10日	ビクトリアサンド ケーキ イチゴのジャム 名前の通り、ビクトリア女王にささげられたお菓子
4	4月14日	ツイートローネン クリーム トルテ・レモンピール レモンのゼリーとレモンのババロア さわやか味
5	5月12日	ミモザケーキ リクエストメニュー 手作りのレモンのコンフィを使って
6	6月9日	チェリーパイとフィリング アメリカンチェリーのフィリングをいっぱい使って
7	7月14日	台湾カステラ 他 泡立てがポイントです
8	9月8日	リンツァートルテとラズベリージャム 手作りのラズベリージャムを使って
9	10月13日	モンブランクリームとモンブランパフェ 生栗から作るクリームは栗の香りが違います
10	11月10日	シュー生地を作る。生地を使った菓子を仕上げる シュー皮が膨らまない方、最高のポイントをレクチャーします
11	12月8日	クリスマス
12	2023年 1月12日	お正月の和菓子2種
13	2月9日	チョコレートシフォン

- ★ 体験受講もできます（体験料 5,500円）★ 天候・材料の都合でメニューを変更する場合があります。
 ★ 一旦納入された受講料、材料費などのご返金は、原則として致しかねますので予めご了承下さい。

【お問い合わせ・お申込み】カルチャースクール・アクト TEL 045-472-7633 FAX 045-472-7644