

## 酵母パンプレミアムクラス

パン作りの楽しさを追求するクラス。小麦酵母でカンパーニュ、サワー種で黒パン、酒種で餡パン、折り込みも学べるクロワッサン等の実習を通してベーシッククラスよりも高度なスキルを学びます。「うかたま」で紹介したこだわりパンも焼き、毎年好評なパンツアーもカリキュラムに。

- 日 時：第4木曜日クラス（4/24開講）第4土曜日クラス（4/26開講）  
12:00～15:30 途中入会、単発受講可（7,000円）
- 受講料：61,000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。
- 場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南） 駐車場有り

回	日程	講座内容
1	4/24(木) 4/26(土)	小麦酵母を作ってみましょう・・・上手くお世話すれば一生もの カラフルで可愛いトリコロール食パン よもぎのプチパン
2	5/22(木) 5/24(土)	小麦酵母応用編① 黒砂糖の食パン 麺棒で捏ねるパンブリエ
3	6/26(木) 6/28(土)	酒種レッスン① 蒸しパン色々 あんこ、しゅうまい、酒種カスティラ
4	7/24(木) 7/26(土)	ビール酵母・・・飲んで美味しく使うと重宝な酵母 ドライイチジクとアーモンドのパン 切り干し大根酵母漬け
5	9/25(木) 9/27(土)	講師畑で栽培しているポップ酵母・・・発酵力が強いのが特徴 レーズンブレッド、シルクロードの食事パン
6	10/23(木) 日程変更有	毎年恒例パンツアー 詳細は後程告知 都内 文京区、世田谷界限 または 横浜近辺等
7	11/27(木) 11/29(土)第5	サワー種は万能酵母・・・起こし方と繋ぎ方 南瓜と胡桃のブロード 焼きっぱなしクッキー
8	12/25(木) 12/27(土)	サワー種&小麦酵母の魅力を楽しむ・・・ワインやお茶に出会いもの ドライフルーツ、ナッツたっぷりベラベッカ・ミニ植木鉢パン
9	2026年 1/22(木) 1/24(土)	酒種レッスン②日本独特の酵母を使うクロワッサンはとにかく美味！ 発酵バターで風味抜群クロワッサン クロッカシ
10	2/26(木) 2/28(土)	酒種レッスン③ リアルカンパーニュ 香りと味が素晴らしい昔ながらの製法で作る餡パン
11	3/26(木) 3/28(土)	小麦酵母応用編②・・・卵やバターとの相性も良い ブリオッシュまたはクグロフ 渦巻餡食パン...ミニサイズ

◆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