



2018年 江口君枝ケーキ教室 ケーキマイスター 全11回

今年一番のお菓子のメニューをそろえました。初めてお菓子作りにチャレンジする方、いつも作るお菓子がイマひとつ…と思っている方 是非お越し下さい。

ワンランクUP 確実、ポイントをしっかりレクチャー致します。

仕上げは1人1人ですが、小さなお菓子の仕込みは2名で組んでいただきます。

■日 程 毎月第1金曜または第2金曜 10:00～12:30 ※8月はお休み

■受講料 53,800円/11回(材料費込み) 施設維持費 1,200円

分割可 ・前期 28,800円 施設維持費 1,200円

・後期 25,000円

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 EGUCHI ベイキングスクール主宰

■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	7月6日 13日	カーディナルシュニッテン 白と黄色のコントラスト、間にコーヒー味のババロア
2	9月7日 14日	簡単チャチャチャシリーズ クッキーマフィン 乳酸飲料の素
3	10月5日 12日	ちょっと近所にはない ケーク・オ・ショコラ パウンド型で パンプキンプリン プレゼントに
4	11月2日 9日	リンゴのお菓子 クッキー
5	12月7日 14日	ピンクのクリスマスノエル
6	2019年 1月11日	ゆずを使って
7	2月1日 8日	チョコレートソーシソン 甘酒のムース ドライフルーツ、ナッツ、マシュマロなどを入れサラミソーセージ そっくりに作ります。
8	3月1日 8日	お好みメニューと桜クッキー
9	4月5日 12日	バナナの生チョコケーキ チョコババロアとバナナとビスキュの組み合わせ
10	5月10日	お好みメニュー
11	6月7日 14日	タルトアンサンブル パートシュクレ、ダクワーズ、クレームダンジュ、クレームダマンド

※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