

酵母パンプレミアムクラス

パン作りの楽しさと美味しさを追求するクラス。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スキルを習得します。講習前に軽い軽食付き。「うかたま」で紹介したパンも焼きます。

- 日 時：第4木曜日クラス（4/22開講）第4土曜日クラス（4/24開講）
12:00～15:30 途中入会、単発受講可（6,400円）
- 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	4/22(木) 4/24(土)	小麦酵母を作ってみよう 小麦酵母レクチャー 一度作れば繋いでいだけ 基本のファンデュ ミニカンパーニュ
2	5/27(木) 5/29(土)第5	ホップ酵母と小麦酵母でシンプル食パン&トリコロール食パン 毎日食べても飽きない粗食の贅沢は国産小麦と酵母の力で
3	6/24(木) 6/26(土)	あると便利な梅酵母 パンチの効いたグリーンカレーパンと梅ジャム入りスコーン
4	7/29(木)第5 7/31(土)第5	スイカ酵母は飲んで美味しくパンも焼ける優れもの ライ麦配合食事パンとゴーヤゼリー&スイカ酵母ドリンク
5	9/23(木) 9/25(土)	ホップ酵母を使い克蘭ベリーと南瓜のパン グルテンフリーのスコーン ビールの原料でもあるホップ種の力強い発酵力を使って焼き上げます
6	10/21(木)第3 10/23(土)	ライ麦焼成に欠かせないサワー種をマスターする。 千葉の巨匠直伝、豪華フィリングを使ってライサワーのミルフィーユ。
7	11/25(木) 11/27(土)	横浜散策パンツアー 横浜元町ウチキパン、ブラフベーカーリー、おからマフィン 専門店等。ランチは中華街に行き中華食材も探索。日程は秋以降に確定。
8	12/23(木) 12/25(土)	小麦酵母で癖のないクリスマス菓子パンを作る 和風ティストのシュトレン。クリームパン
9	2022年 1/27(木) 1/29(土)第5	酒種 麹からパン種を起こす日本独自の酵母を使って 焼いた翌日が特に美味しい香り抜群あんぱんとブリオッシュ。
10	2/24(木) 2/26(土)	牛乳酵母で全粒粉のクロワッサン 酵母生地のカロワッサンほど美味しいものはないと自負。
11	3/24(木) 3/26(土)	バナナ酵母で高加水のフルーツグラハム かなりの加水で成形と焼き上げのパンはしっとり、日持ちも。

◆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