

江口君枝ケーキクラブ

レシピだけではおいしいお菓子はできません。ポイントは混ぜ方、泡立て方、道具の使い方、組み立て方。ひとつひとつの経験がおいしいお菓子につながります。今回はシンプルな作りやすいメニューをそろえました。ご家族、友人の喜ぶ顔を思いながら、プロよりおいしい味に仕上げましょう。

1人1台仕上げ。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 : **29,300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	2021年 1月14日	お正月の和菓子 丑、蜜柑 (練り切り生地を使って) ドライフルーツ入りの羊かん
2	2月4日 (第1木曜日)	チョコレートケーキ~チョコレートスポンジでガナッシュ仕上げ
3	3月11日	バスク風チーズケーキ (今、大人気です)、ピンチョス
4	4月8日	カスタードプディング (型抜きでも口どけなめらか) 小豆とイチゴのミルクプリン (ゼラチン使用)
5	5月13日	いちごのベイクドタルト (焼) いちごを焼くととってもフルーティ
6	6月10日	シフォンケーキ (今年は何かな?)、季節のジャム
7	7月8日	キーライム (またはライム) のパイ ごまのサクリスタン
8	8月5日 (第1木曜日)	シバの女王 (バターケーキ)、 レモンのグミ
9	9月9日	季節のフルーツを使って
10	10月14日	かぼちゃを使って
11	11月11日	クリスマスクッキーとデコ飾り、フロランタン
12	12月9日	ヘキセンハウス、型抜きクッキー、絞りクッキー
13	2022年 1月13日	お正月を祝う ガレット・デ・ロア (パイ)
14	2月10日	ボンボンショコラ~シンプル、生姜、抹茶など色々 テンパリングに挑戦!!

- ★ 体験受講もできます (体験料 5,200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