

酵母パンプレミアムクラス

パン作りの醍醐味を堪能できます。小麦酵母、サワー種、ホップ酵母、酒種等をマスターして毎日食べても飽きないパンの旨みを追求するスペシャル講座。

- 日 時：4/25 開講 第4木曜日 13:00~16:30 途中入会可
- 受講料：59,000円/11回（材料費を含む）他に入会金、施設維持費2,400円が必要です。
分割払い 前期32,000円 後期27,000円
- 場 所：オルタナティブ生活館4階調理室

回	日程	講座内容
1	4/25	玄米酵母 亜麻の実のベノワ 玄米酵母のシフォンケーキ
2	5/23	お茶の酵母 新茶を使った白餡フィリングのシュトレン プチパン
3	6/27	梅酵母 夏に食べたいグリーンカレーパンとベーグル。
4	7/25	サンフランシスコサワー種のカンパーニュ シカゴ、コルドンブルー仕込みの米粉焼き菓子
5	9/26	小麦酵母でクランベリーと南瓜のパン 農園野菜のピザ・・南瓜、ドライトマト、茄子、玉ねぎ等
6	10/24	毎年好評な企画講座。徒歩で地下鉄も利用し都内のベーカリー探訪 ランチ付きの一日パンツアー。ベーカリーとの兼ね合いで10月又は11月催行になる場合あり。
7	11/28	自家製甘夏ピールとレーズンフィリングのパネトーネ。小麦酵母+深層海洋酵母又はとかちの酵母併用。
8	12/5	ライサワーでミルフィーユ。レーズンノア
9	2020年 1/23	酒種を使って白餡とこし餡あんぱん。リッチバンズ 日本独自の酒種作り方レクチャー。酒種パンの香りは抜群です。
10	2/27	牛乳酵母でチョコレートのシュトレン
11	3/26	味醂粕のスコーン ホップ酵母の全粒食パン 自家製味醂の特製ドリンク

◆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