

パンの基本を学びながら、パンで健康を。
自分の目で見て確かめて…五感を使ったパン作り



日 時： 第1火曜日 13:15~16:30

受講料：28,800円/6回 材料費込 講座維持費1,200円 他に入会金要

場 所：オルタナティブ生活館4階調理室 講師：江口君枝 キッチンサロン EGUCHI 主宰

●カリキュラム

1	2022年 2/1	オレンジピール、チョコがたっぷり入ったチョコグロフ 抹茶コッペ
2	3/1	フォカッチャ、パンプリエ
3	4/5	ピザ、カルツォーネ
4	5/10 第2火曜	ビーツを使って
5	6/7	モンキーブレッド クランベリーボール
6	7/5	ワイン スイート フィグ (ポリフェノールたっぷりの赤ワインと食物繊維の多いフィグをたっぷり入れたパン) チーズブレッド (薄力粉を使ったお菓子のようパン)
7	9/6	湯種食パン (湯種はパンが自然の甘さになります) パン オ レギューム(仕込み水に野菜を使って)
8	10/4	おやき (米粉、そば粉の皮で中身も手作りします)
9	11/1	シナモンロール
10	12/6	クリスマス パネトーネ
11	2023年 1/10 第2火曜	お正月 干支のパン
12	2/7	ショコラータ (生地の中にチョコ、中にもチョコ) トライアングル (食パンアレンジ クリームチーズを使って)
13	3/7	紅茶ブレッド 北欧パン

※体験受講できます。(体験料 5,500円)

※都合によりメニューが変更になる場合があります。

※持ち物：エプロン 三角巾 台布巾 食器用布巾 持ち帰り用袋または容器

※開講後は納入された受講料のご返金は原則として致しかねますので予めご了承ください。