

失敗しないパンと焼き菓子

毎日食べても飽きの来ないパンを小さなキッチンで焼いてみませんか。少しの工夫で失敗しないパンが焼けます。スープ又はサラダと焼き立てパンのランチ付き。パン酵母はとちかの酵母、白神酵母、イースト等使用。定員4名

- 日 時：4/20日開講 第3月曜日 10:00~13:30 随時入会可、単発受講可
- 受講料：30,000円/6回（材料費を含む）他に入会金と講座維持費200円/月が必要です。
- 場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南）

回	日程	講座内容
1	4/20	基本のバターロールと竹輪パン
2	5/18	シフォンケーキを焼いてみる 数種食べ比べも楽しいよ!
3	6/15	基本のミニ食パン 餡マーブル食パン
4	7/20	揚げない焼きカレーパン 畑のルバーブパイ
5	9/28	シュークリーム カスタード、レモンアイス、ポテサラのフィリングで
6	10/19	うちの近所のパン屋さんとケーキ屋さん巡り
7	11/16	タルトタタン 旬の林檎を使って秋の味覚を楽しむ
8	12/21	モミの木のクリスマスパン 長年の講習で超人気アイテムのひとつ
9	2021年 1/18	あんぱん クリームパン チョコロールネパン
10	2/15	チェックボードケーキ・・・アメリカのチョコレートケーキの王道です
11	3/15	中種を使って美味しいクルミ入りライムギパンを焼いてみる

◆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250g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