

2024年 相田百合子料理教室

基本の焼き菓子とパン

柔らかくてパクパクと食べられるロールパンや菓子パン。シュークリーム、カステラ、シフォンケーキ等を失敗無く焼くスキルを学びます。和菓子の栗饅頭やほかほか中華まん等、手作りは格別です。焼いている間に旬の菜園野菜も使ったサラダ又はスープを作り、焼いたパン又はケーキとご試食いただきます。お持ち帰りもあり。

●日 時：第1金曜日（6/7開講）11：00～14：30

途中入会可 単発受講可（6,500円）

●受講料：48,000円/9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（横浜市都筑区荏田南） 駐車場有り

●講 師：相田 百合子

回	日程	講座内容
1	6/7(金)	基本のバターロール&塩バターパン・・・これは兎に角マスターしないと昔ながらのマカロン・・・バタークリームをサンドするバージョンも
2	7/5(金)	菜園収穫ルバーブを使ったパイ&ジャガイモを使ってノルウェーのパン、レフセ。独特の生活様式を持つアメリカ、アーミッシュの人達が好んで食べるパイとルバーブジャムに出会いもののパン
3	9/6(金)	中秋名月に食べたい月餅・ミニ栗まんじゅう 香港の飲茶定番、チャイニーズピザ
4	10/4(金)	林檎を使ってオーストラリア生まれのアップルシュトゥルーデル ホロホロと口の中ですとろけてしまうアラビアのロレンスケーキ
5	11/1(金)	シフォンケーキ・・・著書「うちのおやつ」でご紹介以来焼き続けおおよそ1500個以上。納得の味とレシピになります。 ダイヤモンドクッキー・・・食べだしたらどうにも止まらない美味しさですよ
6	12/6(金)	樅ノ木のクリスマスパン・・・リッチな菓子パン コトコト煮込んだ冬野菜を使った体が芯から温まる壺焼きスープ
7	1/31(金) 第5金曜日	王道のチーズケーキ・ブラックビスケット・・・うちの教室で好評なケーキとイギリスのティータイムに欠かせないビスケット
8	2/7(金)	蒸しパン・・・焼売まんじゅう、そば粉の蒸しパン&チーズ蒸しパン この回は中華粥を作ったのご試食に ★そば粉アレルギーの方は前もってご連絡下さい
9	3/7(金)	甘酒カステラ・・・全粒粉、甘酒、蜂蜜を配合して焼き上げるオリジナルレシピ。基本のプリン・手作りならではの味。生活クラブの卵をつかうからの自信レシピ

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具、

※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