

【時間】14:00~18:00 *パンマスターコース3回目の午後に開催します。

【参加費】12万円(税込132,000円)全4回(単発受講不可)

【参加資格】雑穀パンコース受講者対象

2024年

9月 14(土)

マフィン オレンジケーキ カスタードケーキ

スポンジ生地で楽しむ3つのバリエーション、ホールケーキを楽しめる魅惑のお茶会。ワッフルの応用も登場！軽食付き

12月 14(土)

ショートケーキ ロールケーキ シベリアケーキ 本格パウンドケーキ

デコレーションケーキをマスター！憧れのショートケーキも、ロールケーキも、雑穀パンスポンジ生地できちやう！軽食付き

2025年

3月 8(土)

本格デニッシュ シナモンロール

デニッシュペストリーを徹底マスター！お菓子パンの王道からスタートの至福ケーキコース
軽食付き

6月 14(土)

クグロフ 高キビチョココロネ くるみパン

ここでしか習えない秘密のレシピ大公開。オペラなど必見の新レシピ登場♪ケーキコース集大成の4回目。軽食付き

【第1期パン・ケーキコース受講者の声】

S.Mさん(50代女性)

素晴らしい講座をありがとうございました。様々のパンのみならず、パンに合わせた献立がとても魅力的でした。パンの基本も何度も習うことができたし、料理教室にあまり通えていないわたしには、つぶつぶの基本からのメニューをみることもできたのは、とても良かったです。毎月、つぶつぶのお料理を食べられるのがとても楽しみでした。ありがとうございました。

脇坂 加奈子さん(40代女性)

毎回ドキドキ、ワクワクで、無限大の可能性を感じて幸せでした。レッスン中に感じたワクワクのまま家に帰り、そんな強く思っていないのに数日中に材料が揃って整ってしまった！ということがあり、ワクワクが引き寄せるもののスピード感に驚きました。著者マコさん直々のレッスンにはパンだけでない多くの学びがあり、また後ろでテキパキと整えていかれるマザーのお2人の段取り力が刺激的でした。コーチの仲間とのレッスンは、それぞれの教室でのレッスンの様子も垣間見れもて、大きな学びになり、迷いなくパンレッスンに参加して本当に良かったです。

【注意事項】メニュー、日程は予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

お申し込みは>>><http://urx3.nu/Vcsd>

