

【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 (未来食スクール修了生) 対象
土曜コース2023

2023年

9月 10 (日)

マフィン オレンジケーキ カスタードケーキ

スポンジ生地を楽しむ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 10 (日)

ショートケーキ2種 ロールケーキ2種 シベリアケーキ

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

3月 10 (日)

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：醤油漬けのお茶漬け

2024年

6月 9 (日)

本格パウンドケーキ 高キビ粉と高キビ甘酒のクグロフ 高キビチョココロネ

ここでしか習えない秘密のレシピ大公開。オペラ、カヌレ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

【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>

