

未来食スクールつぶつぶミラクルスイーツマスターコースでは、
穀物や素材の甘みとおいしさを味わえる体に優しいスイーツを大満足のクオリティで作れるようになります。
もちろん砂糖を一切使わないので、罪悪感なく安心して自分も家族も楽しめます。
あなたのお家もつぶつぶミラクルスイーツのお菓子の家に大変身♪

基本から、本には載っていない
スペシャルスイーツまで

【時間】 15:30～19:30

【参加費】 175,000円（税込192,500円）/全6回

分割でお支払いの場合は

88,800円（税込97,680円）/3回毎

【参加資格】 未来食セミナーScene3修了済みのつぶつぶ会員

2022年

冬
コース

1月 15 (土)	つぶつぶスイーツの基本 つぶつぶ流甘酒作りの極意、甘酒ビスケット、ポンセンクリーム、寒天活用術、葛練りの基本、葛桜、きな粉ムース 他
2月 19 (土)	つぶつぶ和菓子の基本 豆の煮方、干し柿小豆あん、ほろほろあん、きんつば、つぶつぶ流餅生地（大福、柏餅、うぐいす餅ほか）、白玉入りフルーツポンチ、小豆サラダ 他
3月 19 (土)	つぶつぶ洋菓子の基本 高キビ甘酒、高キビチョコ、つぶプルバリエーション（2色ムース、マンゴープリン風ほか）、雑穀粉のパイ生地の基本、木の実のタルト、塩味クラッカー 他

春
コース

4月 16 (土)	つぶつぶスイーツ応用① ヒエ粉キャラメル&ヌガー、寒天・葛バリエーション（高キビ粉の葛餅、抹茶ゼリー、コーヒーゼリーほか）、つぶつぶドーナツ、サターアングギー、アップルカスタードパイ 他
5月 14 (土)	つぶつぶスイーツ応用② ヒエキビケーキ&モンブラン、もちアワカントリーケーキ、つぶプル焼き菓子、レモンムースケーキ、アイスケーキ、雑穀粉のクレープ 他
6月 25 (土)	とっておき、つぶつぶスイーツ上級マスター！ 高キビチョコレートフォンデュ、つぶつぶティラミス、プチシュー&エクレア、パンプキン高キビナッツパイ、雑穀粉のスコーン 他

【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>

