

6月体験レッスン スケジュール

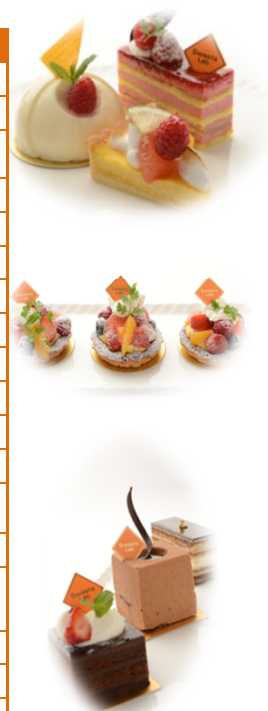
■ 1~32のメニューが体験レッスンです。お申込みなどご質問は店頭スタッフにお問い合わせください。

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|---|---|------------------------------|---|---|-----------------|--|
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | | | | | | | 1 1. オーストリアマイスター ミラツ氏特別講座 (13:00~16:00) |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 3. オーストリアマイスター ミラツ氏特別講座 (13:00~16:00) |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 9 | 上級 天然酵母パン | 初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間) | 12 | 初級 パン基礎 | 中級 スイーツデコレーション | 15 13. テクニカルトレーニング |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 4. オーストリアマイスター ミラツ氏特別講座 (13:00~16:00) | 5. テクニカルトレーニング 6. ホテルデザート菓子体験 7. ホテルデザート菓子体験 | 初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間) | 8. オーストリアマイスター ミラツ氏特別講座 (13:00~16:00) | 9. テクニカルトレーニング 10. ドイツ菓子入門体験 | 12. ホテルデザート菓子体験 | 14. 新作ケーキ講習 |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 ★大手前製菓学院専門 学校 オープンキャンパス (14:00~16:00) |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 32. 父の日フェア | 上級 天然酵母パン | 初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間) | 15. テクニカルトレーニング 16. 初級 お菓子基礎体験 満席 | 中級 ヘルシー&ベジタブルスイーツ | 初級 パン基礎 | 中級 スイーツデコレーション |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | | 19. テクニカルトレーニング 20. ホテルデザート菓子体験 21. ホテルデザート菓子体験 | 初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間) | 22. テクニカルトレーニング 23. 初級 お菓子基礎体験 24. 初級 お菓子基礎体験 残りわずか | 25. テクニカルトレーニング 26. ドイツ菓子入門体験 満席 | 28. ホテルデザート菓子体験 | 29. テクニカルトレーニング 30. 新作ケーキ講習 |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 30 | | | | | 中級 スイーツデコレーション | |
| 10:30~12:30 14:00~16:00 18:40~20:40 【レギュラー教室】 | 31. 新作ケーキ講習 | | | | | | |

※【レギュラー教室】および★印の申込は不可、ご参加は高校生以上の方を対象としています。
講座は全て所要時間:2時間 / お一人様:¥1,500 のご案内です。
各講座20名限定です。定員になり次第締め切らせていただきます。
開催の最少人数に満たない場合、閉講させて頂く可能性がございます。
やむを得ない事情により、当日のご案内内容や担当講師が変更になる可能性がございます。
各講座の申込締切日は、開催6日前迄です。店頭もしくは 06-6485-7161 にてご予約・お問い合わせ下さい

～ 体験レッスン 詳細 ～

| 開催日 | 曜日 | No | 体験講座名 / 担当講師 | 講座内容 | お持ち帰り内容 |
|---------------|----|----|----------------------------|--|--------------------------------|
| 6月10日 | 月 | 6 | ホテルデザート菓子 / 石野 | ・クレープシュゼット パニアアイス添え ・フロランタンクッキー | フロランタンクッキー(8枚) |
| 6月10日 | 月 | 7 | ホテルデザート菓子 / 井上 | ・クレープシュゼット パニアアイス添え ・フロランタンクッキー | フロランタンクッキー(8枚) |
| 6月13日 | 木 | 10 | ドイツ菓子入門 / 井谷(ドイツマイスター) | ・フランクフルトの王冠で有名な「フランクフルタークランツ」 (バター・スポンジ生地、クロカント・アーモンド、バタークリームで作る) | フランクフルタークランツ (φ15cmエンゼル型1台) |
| 6月14日 | 金 | 12 | ホテルデザート菓子 / 石野 | ・クレープシュゼット パニアアイス添え ・フロランタンクッキー | フロランタンクッキー(8枚) |
| 6月15日 | 土 | 14 | 新作ケーキ講習 / 西口 | ・紅茶のティラミス (マスカルポーネを使った紅茶風味のティラミス仕立て) | 紅茶のティラミス |
| 6月16日 | 日 | 32 | 父の日フェア / 井上 | ・ラムレーズン入りチョコレートフィナンシェ ・プラムのコンポート(赤ワイン煮)チーズスティック添え | チョコフィナンシェ/チーズスティック |
| 6月19日 | 水 | 16 | 初級 お菓子基礎 / 古賀 | ・シフォンケーキの製作 ・フルーツ、パニアアイスクリームとの皿盛り指導 | シフォンケーキ (φ18cm1台) |
| 6月21日 | 金 | 18 | ホテルデザート菓子 / 石野 | ・フルーツグラタン チェリーアイス添え ・アーモンドクッキー | アーモンドクッキー(8枚) |
| 6月24日 | 月 | 20 | ホテルデザート菓子 / 石野 | ・フルーツグラタン チェリーアイス添え ・アーモンドクッキー | アーモンドクッキー(8枚) |
| 6月24日 | 月 | 21 | ホテルデザート菓子 / 井上 | ・フルーツグラタン チェリーアイス添え ・アーモンドクッキー | アーモンドクッキー(8枚) |
| 6月26日 | 水 | 23 | 初級 お菓子基礎 / 古賀 | ・シフォンケーキの製作 ・フルーツ、パニアアイスクリームとの皿盛り指導 | シフォンケーキ (φ18cm1台) |
| 6月26日 | 水 | 24 | 初級 お菓子基礎 / 西口 | 「ベルギー産チョコレート」を使いタルトショコラ5号1台を製作 バナナアイスクリームとの皿盛り指導。 | タルトショコラ5号1台 |
| 6月27日 | 木 | 26 | ドイツ菓子入門 / 井谷(ドイツマイスター) | ・ドイツの代表的な生クリームケーキ「シュバルツベルダーキルシュ」 (ココアスポンジ、チェリー、チョコレート、生クリームで作る) | シュバルツベルダーキルシュ (φ15cm(5号)1台) |
| 6月28日 | 金 | 28 | ホテルデザート菓子 / 石野 | ・フルーツグラタン チェリーアイス添え ・アーモンドクッキー | アーモンドクッキー(8枚) |
| 6月29日 | 土 | 30 | 新作ケーキ講習 / 西口 | ・ペリー・ソートルヌ (世界三大甘口ワインとされているソーテルヌを使った白ワインのムースと 木暮のムースにイタリア産ピスタチオのスポンジを使用) | ペリー・ソートルヌ |
| 6月30日 | 日 | 31 | 新作ケーキ講習 / 井上 | ・豆乳プラマンジェカモミールゼリー ごまチュイル添え | 豆乳プラマンジェ |
| 6/10・13・15 | | | テクニカルトレーニング / 石野(10日のみ)・西口 | ナッペ ～生クリームの扱い方～ | |
| 6/19・21 | | | テクニカルトレーニング / 西口 | 生地の練習 ～ジェノワーズ、ロール生地など～ | |
| 6/24・26・27・29 | | | テクニカルトレーニング / 石野(24日のみ)・西口 | 絞り ～シェル絞り・ローズ絞り・パイピング～ | |



写真はイメージです。
レッスンでつくるケーキとは異なります