

【酵母】を起こしてパン焼きを楽しむ上級者向けのコース

おうちパン講座 アドバンスコース

対象者は…

- ①ベーシックコース受講中の方
- ②自家培養酵母を使ったパン焼きを習得したい方

講師：オオノキ ヨシコ



日 程

※災害等、または施設の都合により日程は変更になる場合があります。

2021 ()内はベーシックコースのレシピです

10月30日 元種で基本の丸パン (ガイコクフライパンパン)

11月20日 かぼちゃ食パン (コーヒー小倉のうず巻きパン)

12月4日 酵母使用リュスティック (パントート)

2022年

1月29日 レーズンとくるみのスティック (みそくるみあんパン)

2月19日 チョコとナッツのカンパニー

3月5日 リベンジの回♥ベーグル (ベーコンエピ)



時 間 ◇11:30~14:30

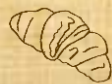


場 所 ◇クルキングスタジオ



参加費 ◇3,700円/回 ※開催日3日前からキャンセル料発生(2,050円)

レシピ、レッスンと同じ内容の試食パン、飲み物付き



定 員 ◇10名



持ち物 ◇エプロン・手拭タオル、ボールパン



内 容 ◇全6回定期コース



申し込み方法

滝沢市交流拠点複合施設(ビルグループ滝沢)指定管理者アルビレオたきざわ共同事業体

・〒020-0665滝沢市下鶉飼1-15

TEL:019-656-7811 FAX019-681-1972

・E-mail: kyoshitsu@biqroof.jp・HP: <https://biqroof.jp>



※写真はイメージです。