

# パン作りが大好き♪

## ～ビギナーからスペシャリストまで～

●講師 パンの芸術家 森 美咲子

●開講日 第3月曜日 13:00～16:00

●受講料 3ヵ月分 14,880円+税=16,070円



パンは粉などの配合や焼き方が正しくないと、おいしく焼きあがりません。



このクラスはベテラン講師が基本の配合などをしっかりと指導するので、誰にも真似ができない、  
抜群においしくて美しいパンが焼きあがるのです。併せて簡単なお菓子も実習します。



**2019年4月～2019年9月**



開講日	パン	お菓子
4月15日	<ソフトライブロー> ライ麦の香りがほど良い飽きないパンです。	<米粉の抹茶あずきロール> 抹茶の風味と小豆のバランスが最高です。
5月20日	<雑穀ベーグル> 身体にやさしい雑穀をたっぷりブレンドしたパンです。	<チョコとくるみのパウンド> チョコレート味のバター生地にくるみが入った高級な焼き菓子です。
6月17日	<米粉ブレッド> もちりとした食感を楽しめます。	<ベリータルト> 好みのベリーで酸味のムースを作り、たっぷりのフレッシュベリーで仕上げます。
7月29日	<極上のメロンパン> こんがり香ばしい最上級のパンです。	<ほうじ茶生プリン> ほうじ茶の風味のなめらかなプリンです。
8月19日	<グラハムピッツア> 全粒粉を使用して好みの具材をのせて焼きます。	<セサミシフォン> ごまの香りとソフトな食感が最高！！
9月16日	<アールグレイサバラン> アールグレイと洋酒の香りが抜群のシロップに浸して仕上げます。	<ジャーマンポテトパイ> 塩味に仕上げたお食事向きのパイです。

### 【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン（栄中日文化センター提携）  
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-3-22 ヴィアーレ・アルベルゴ10F  
（受付時間・9：00～19：00 ※但し日曜日を除く）  
TEL/FAX：052-253-6340/6344  
E-Mail：intertiara-salon@outlook.jp  
URL：http://www.intertiara.com

