

手づくりパンの基本から学べる

# 旅する教室キッピス!

## 【基本コース】

1レッスン2時間半 2500円

(全6回コースの場合12000円)

- ①テーブルロール(基本の流れについて)
- ②くるみパン(具材の混ぜ込みについて)
- ③ミルク白パン(主材料について)
- ④チーズパン(成形について)
- ⑤ポテトフォカッチャ(副材料について)
- ⑥食パン(型焼きパンについて)

## 【1月のおすすめレッスン】

1レッスン2時間半 2500円

- ココショコラ
- 野沢菜チーズカンパーニュ
- キッシュパン
- 抹茶メロンパン
- キャラメルりんごソース  
(オプションレッスン1500円)

## 【応用コース】

1レッスン2時間半3000円

1月ラウゲンプロト・プレッツェル

(アルカリ液で茹でてから焼き上げる製法)

## 【スケジュール】 1レッスン2時間半

1/13(土)1/15(月)1/19(金)1/27(土)

10:00-12:30/13:00-15:30

※13日午後は味噌教室

各時間帯 定員3名様

## 【場所】

塩尻市市民交流センター3F食育室

ご都合の良い時間帯に

お好きな種類のパンを作ることができます。

お子さま連れでの受講も可能です。



## 【旅する教室キッピス!主宰 森 梢】

★自己紹介★

生年月日 1986年12月30日

出身地 兵庫県神戸市

好きな食べもの お好み焼き・日本酒・ワイン

趣味 旅行 美味しいもの探し

好きな映画 しあわせのパン

(HP)<https://www.kippis-tabipan.com/>

(ご予約・お問い合わせ先)

公式LINE @xvt3743j

メール kippistabipan@gmail.com

電話番号 090-5968-5577

【ホームページ】 【旅する教室LINE@】

