

基本から学べる手作りパンの教室

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

- 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)

【4月のおすすめレッスン】

1レッスン2時間半 2500円

- ・クリームパン
- ・胚芽チーズロールパン
- ・全粒粉食パン
- ・フロマー・ジュリノグ
- ・山ぶどうと胡桃のカンパーニュ
- ・ダッチブレッド

【応用コース】

1レッスン2時間半3000円

- ・カレーパン(春の薬膳グリーンカレー)NEW!!
- ・ベーグル
- ・プレッツェル
- ・クロワッサン(4時間半)
- ・デニッシュ(4時間半)

4時間半のレッスンは塩尻、島内教室のみ開講
復習レッスンは全コース1レッスン1000円です。



【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 旅行と美味しいもの探し

好きな映画 しあわせのパン

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

(連絡先)

メール kippistabipan@gmail.com

公式LINE@ID @xvt3743j

電話番号 090-5968-5577

レッスンスケジュール

【塩尻教室】

4/7(土)4/12(木)4/16(月)

4/21(土)4/28(土)4/29(日)

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

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

*おさま連れでの受講も可能です。

*満席の場合でも時間帯を調整してご予約できる
場合もありますのでご相談ください。

*ご予約はLINE@かメールでご希望の日時と
メニューをご連絡下さい。

*予約状況はホームページとLINE@で随時更新
しています。



【ホームページ】 <https://www.kippis-tabipan.com/>

【旅する教室LINE@】

