

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 3000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)

【5月のおすすめレッスン】

1レッスン2時間半 3000円

- ・ クリームパン
- ・ 菜の花ハムたまご
- ・ チョココロネ
- ・ フロマーゼリング
- ・ 山ぶどうと胡桃のカンパーニュ

【応用コース】

1レッスン2時間半3500円

- ・ 湯種食パン(湯だね法について)
- ・ カレーパン(揚げパンについて)
- ・ ベーグル(茹でる製法について)
- ・ プレッツェル(アルカリ液を用いたパンについて)

オーストラリアお話し

&パン作り体験会を開催します!

詳しくはこちらをご覧ください。



** レッスンスケジュール **

【日時】

5/6(日)8(火)13(日)

14(月)17(木)26(土)28(月)

午前オーストラリアお話し会、午後パン教室

** レッスン開始時間 **

1レッスン2時間半

10:00-/10:30-/11:00-/11:30-/

12:00-/12:30-13:00-/13:30-/14:00-

各時間帯 2名様

【場所】

塩尻市市民交流センター3F 食育ルーム



【 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 【ホームページ】 【旅する教室LINE@】

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

(連絡先)

メール kippistabipan@gmail.com

公式LINE@ID @xvt3743j

電話番号 090-5968-5577

