

個別で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あんぱん(成形について) →6月から変更
- 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)

【6月のおすすめレッスン】

1レッスン2時間半 3000円

- チョココロネ
- フロマーージュリング
- 山ぶどうと胡桃のカンパーニュ
- メープルラウンド
- 玄米くるみあんぱん
- ベーコンエビ

【応用コース】

1レッスン2時間半3500円

- チャバタ olive&cheese (液種法) **NEW!!**
- 湯種食パン(湯種法)
- カレーパン(揚げパン)
- ペーグル(茹でてから焼き上げる製法)
- プレッツェル(アルカリ液を用いた製法)

※復習レッスンは全コース1500円引き

野外パン教室開講中！！(ランチ&レシビ付き)

キャンプでも使える炭火で焼き上げるパン作りが学べます。
詳しくはこちらからご覧ください(♡)



【塩尻教室スケジュール】

6/3(日)5(火)16(土)21(木)
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

メニューからお好きなパンをお選びください。
ご都合のよい時間帯に受講することができます。

【場所】

塩尻市市民交流センター3F食育ルーム

【ご予約・お問い合わせ先】

旅する教室キッピス！主宰 森 梢
メール kippistabipan@gmail.com
公式LINE@ID @xvt3743j
電話番号 090-5968-5577



【野外パン教室】

【ホームページ】

【旅する教室LINE@】

