

お菓子教室 Club Raffinée

ラフィネ

ラフィネとはフランス語で“洗練された”という意味です。

2018年のClub Raffinée、後期のご案内です。

講習内容は、お菓子作りにおいて大事な基本作業を中心に作れるメニュー構成でご案内しております。作業は2人1組で行います。皆様のご参加をお待ち申し上げます。

講師 高橋 恭子 先生

新潟調理師専門学校 専任講師。製菓衛生師。

親しみやすく、とても元気いっぱいの先生です。

お菓子作りを一緒に楽しく学んでいきましょう！

基本の生地から練習しますので、初心者の方も大歓迎です！



※写真はイメージです。

●○ 平成 30 年度後期 日程と講座内容 ○●

日程		メニュー	内容
A	10月20日(土)	マロン・ヴァニユ	マロンムースとバニラババロアの組み合わせ。
	11月10日(土)	ムース・ ショコラブラン ・ユズ	ホワイトチョコのムースとユズのゼリーとクリームの組み合わせ。
	12月15日(土)	カフェ・ノワ	クルミとミルクチョコレートの組み合わせにアクセントとしてコーヒーが効いているケーキです。
B	1月 5日(土)	ババロワ・ ロム・レザン	ラム酒風味のババロアとレーズンのケーキです。
	2月16日(土)	ショコラ・ フランボワーズ	チョコとフランボワーズの酸味が絶妙なケーキ。
	3月16日(土)	プラリーヌ・ オランジュ	プラリーネのムースにオレンジのナパージュで仕上げるケーキです。

※ 都合によりメニューが変更になる事がございます。

時間 9:30~12:00

定員 24名

講習料 A・Bコース 各 10,000円

●○ 申込方法 ○●

別紙の専用申込用紙を郵送もしくはFAXでお送りください。なお、締め切り日は申込用紙に記載してあります。申込多数の場合は抽選となりますのでご了承ください。

(結果は各コース初回講座の1週間前を目安に、郵送にてお知らせ致します。)

●○ お問い合わせ ○●

新潟調理師専門学校 ラフィネ 係 〒950-0906 新潟市中央区東幸町8-8

TEL: 025-244-2161 FAX: 025-246-7831 E-mail: ncts@ncts.ac.jp

(個人情報は厳重に管理し、講座イベントのご案内以外に使用致しません。)