

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。

皆様、お待たせ致しました。令和2年度のClub Raffinée、前期のご案内です。
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、とっ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！



令和2年度前期 日程と講座内容

	日程	メニュー	内容
A	4月18日(土)	フロマーシュ・フレーズ	フロマーシュブランを使ったムースと苺のムースの組み合わせです。
	5月9日(土)	バヴァロワーズ・カフェ	コニャック風味のムースとカフェ風味のムースの組み合わせです。
	6月6日(土)	ムース・アプリコ	アプリコットがたくさん入ったケーキになります
B	7月11日(土)	ムース・ショコラ・パッション	ホワイチョコのムースとクレームパッションの組み合わせです。
	8月1日(土)	タルト・シトロン	レモンの爽やかな酸味とタルトの甘みが絶妙！底に敷いたサクサクのチョコの食感もポイントです。
	9月5日(土)	ショコラ・シュー	チョコレートのシュークリームです。

※ 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コース 全3回 10,000円 / Bコース 全3回 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。)

お問合せ

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。)

