

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。

2020年度の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！



※写真はイメージです。

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！



●○ 2020年度後期 日程と講座内容 ○●

日程		メニュー	内容
A	10月17日(土)	ショーソン・オ・ポンム	スリッパの形を意味するアップルパイです。
	11月7日(土)	タルト・パッション	クレームパッションとガナッシュフランボワーズの組み合わせのタルトです。
	12月19日(土)	ドーム型のクリスマスケーキ	ボールを使ってドーム型に作るクリスマスケーキです。
B	1月9日(土)	クレーム・オ・ブール・ノワゼット	バタークリームをベースにチョコとヘーゼルナッツ味のケーキです。
	2月13日(土)	タルト・キャラメル・サレ	塩キャラメルを詰めた甘じょっぱいタルト。表面にミルクチョコのクリームで仕上げます。
	3月13日(土)	シャルロット・フランボワーズ	フランボワーズのムースをシャルロットの形に仕上げます。

※ 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。)