

【☆4月のお菓子教室メニュー☆】

4月はお家ではなかなか作れない「フランス菓子」を多数揃えました*

単発受講OKです!お気軽にご参加ください *^^*♪

※写真はイメージです。



【ふわっと美味しい♪チーズブッセ】

ふわっと焼き上げた生地にはチーズクリームをサンドします*
チーズのほんのり塩気がアクセントになってとっても美味しいです^^♪

参加費:税込5,000

開催日:~~4月2日(火)~~、3日(水) 午前



【ガトーバスク】

バタークッキー生地の中にカスタード・ラム酒・レーズン(お好みで)を入れてふわっと焼き上げます。

外はサクッ、中はトロッと食感が美味しいケーキ☆

参加費:税込5,000

開催日:4月2日(火)午後、10日(水)午後
30日(火)午前

あと1名!



【贅沢☆アーモンドたっぷりケーキ!パンドジェヌ】

しっとりふわ〜と焼いた、見た目はシンプルケーキですが、
アーモンドをふんだんに使って作ります*

アーモンド好きのあなたに!ぜひともおすすめのケーキです☆

参加費:税込5,000

開催日:4月9(火)、10(水) ~~午前~~



【濃厚好きのあなたに!くるみたっぷりエンガディナー】

サクッとクッキー生地の中にキャラメル&クルミを入れて
じ〜っくり香ばしく焼き上げます*

ザクッと!キャラメルクルミが噛むほどに美味しいケーキです*

参加費:税込7,000

開催日:4月16(火)午前、17日(水)午後



※中のクリームは
生クリームになります。

【ショコラが香る*もちもちチョコいちごロール】

アンコールリクエストにつき、今回限りで復活☆
もちもち食感が美味しいショコラロールケーキ*
中にはとろけるコクうま生クリームと旬のいちごを包みます♪

参加費:税込 ~~10,000~~

開催日:4月17(水) 午前



【オレンジが香る*しっとりパウンド♪ケーキオレンジ】

しっとりふわっと焼き上げたオレンジパウンドに、煮込んだ
輪切りオレンジを乗せます☆

見た目も素敵なワンランク上のおしゃれケーキ*

参加費:税込7,000

あと1名!

あと1名!

開催日:4月23日(火)午前、24日(水)午後



【やみつき!シェフ自慢の*焼きドーナツ】

お店で愛され続けている、シェフ自慢のレシピ。
それなのにとっても簡単に作ってしまうのがイイところ♪
一度作れば、自慢のレシピはあなたのものに*^^*

参加費:税込5,000

開催日:4月24(水) 午前

あと1名!

【教室の詳細】

午前 10:00~/午後 14:00~(実施時間2時間半~3時間)

作ったお菓子はお持ち帰りいただけます*

キャンセルについて

5日前まで30%、3日前まで50%、前日・当日100%

参加ご予約はお電話かLINE@にて*お気軽にご連絡ください*

TEL:04-2946-9006

LINE@ご予約はこちらへメッセージください☆→→

友だち追加!

