

たっぷり パン作りさんまいの 3日間

集中講座 基本の白生地からフォッカチャ・バゲットまで
ブラッシュアップに最適なカリキュラムを組みました。

記

時間のある方は前日仕込みから研修できます。PM1:00 までにお越しください。

- 8月5日 基本の白生地 げんこつ・バタール・山形食パン・カンパニュー
翌日の仕込み
- 8月6日 フォッカチャ・チャパタ・ピザ・生地からの変化
翌日の仕込み
- 8月7日 バゲット・その他
3日間の総括・講評

時間は午後1時から始めます。基本的には4時に終わる予定ですが延びる事を考えてください。

受講料(含む教材費)

一般 ￥ 28.000

会員 ￥ 25.000

御遠方の方にホテルをご紹介します。価格は折衝中です。

お持ちいただくもの

大きめな紙製又は布製の袋をお持ちください。筆記用具・手拭い

コック服・帽子着用

コック服等お貸し出来ます。ただし洗濯代はお負担いただきます。

申込書

お名前

携帯電話

おところ 〒

お申し込みはネット又はFAXなど文書でお申し込みください。

先着順にお受けいたします。最大各10名

天然酵母パン研究会パン教室