

天然酵母パン教室Emue合同企画

白神こだま酵母を使った卵・バターを使わない天然酵母パン作り教室開催！

日時：10月23日（火）・27日（土） 11:00～14:00

場所：CAFE&BAL SKETCHY

定員：各開催日先着10組 ※予約制 お子様も一緒に参加出来ます！

費用：初回特別価格1,000円（CAFEランチ・ドリンク・材料費・教習費込）

※お子様同伴1名様まで無料（お子様はドリンクのみの提供です）

～イベント内容～

- ・ドライフルーツがたっぷり入ったハードブレッド2種類のパン作り
- ・簡単パン作りデモンストレーション

～当日のタイムスケジュール～

11:00 集合 手洗い、準備等



11:30 パン成型開始



12:00 先生によるパン作りデモンストレーション&レシピ紹介



12:30 ランチタイム、成型したパンをオーブンへ



13:30 パン焼き上がり、作ったパンを袋詰めしてお持ち帰りいただけます。



13:45 解散

【当日ご持参頂くもの】

- ・エプロン
- ・出来あがったパンを持ち帰る為の袋
- ・ハンドタオル

講師プロフィール

天然酵母パン教室Emue(エミュ) 主宰 緋田 慶子 Keiko Akeda

Maison Boulangerie(Paris France)ディプロマ取得

ABCクッキングスクールにてパン・製菓ライセンスを取得。

アフタヌーンティールームパン教室の講師を務めるも、白神こだま天然酵母や国産小麦の美味しさに魅了され、抵抗力の弱いお子様や闘病中の方にも食べていただける体により美味しいパンを、もっと広く知ってもらいたいと本格的にパン教室を開くことを決意。

詳細は<http://boulangerie-emue.chicappa.jp/emue.html>にて

ご予約、お問い合わせは下記まで

CAFE&BAL SKETCHY 新座市東北2-30-25-3F

TEL048-487-9977 パン教室予約係

