

## 6

## 春色を楽しむ2色のベーグル

5月10日 金曜日

託児あり

10:00~13:00

入室は講座開始の10分前より受け付けます。遅刻は他の受講者の迷惑となりますので遅れずにお越しください。15分以上の遅刻は欠席扱いとさせていただきます。

講師 パン教室 MocoMocoKitchen 主宰・栄養士 いのうえ 井上 ともこ 智子

ほか補助講師1人

国産小麦を使って、春を感じる桃色と緑色の2つの色が楽しめるもちりベーグルを5個作ります。

ベーグルは焼く前に一度「茹でる」という作業をします。それによってあのもちもち感が出るのです。発酵時間を変えると食感が変わるので、自分好みに仕上げるすることができます。今回は、発酵時間を30分ほどにして柔らかめのベーグルを作ります。

発酵の合間にはいちごのスノーボールクッキーを作しましょう。

※実習で作ったパンなどは全て持ち帰ります。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

## ◆持ち物

パンを持ち帰るための袋やタッパーなど(クッキーを入れる袋はこちらで用意しています。)、エプロン、ふきん(3枚程度)、台ふきん(1枚)、筆記用具、マスク、ハンドタオル(手拭き用・エプロンのポケットに入れておいてください。)

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 12人

費用 2,800円  
【内訳】受講料650円、教材費2,150円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師調理例

## 講師プロフィール

パン教室講師・栄養士・雑穀マイスター

井上 智子 (いのうえ ともこ)



2001 年からパン教室を運営し、これまでに 3500 人以上の方にパン作りをお伝えしてきました。『家庭でもお店レベルのパンを作る』ことをモットーに製パン理論講座、1 ランク上のパンが作れるようになるレッスンをしています。パン教室や販売をしたい人のためのサポートもしています。オンラインレッスンやレシピ動画販売、お菓子のレッスンは不定期に開催。

2015 年には菓子製造業の営業許可を取得し、マルシェや受注で不定期に販売。(現在は 12 月のシュトレン販売のみ)

最近では、これからの健康を考えるパン作りをご提案する

『低糖質パン』、『雑穀パン』講座もしております。

教室 LINE ID@nyk6885u



Instagram も更新中

