10 お祝いの日に おもてなしスイーツ

託児あり

２月１６日　木曜日
１０：００～１２：００
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　調理師・フードコーディネーター　兵藤（ひょうどう）　未奈子（みなこ）

誕生日などのお祝いにピッタリなケーキを作ります。
お菓子作り初心者にもおすすめの講座です。グループではなく、最初から最後まで全て１人で作ります。

「栗のクランブルタルト」
タルト台に栗の渋皮煮をたっぷり入れ、コーヒー風味のクランブル（そぼろ状のクッキー）を乗せて焼き上げたケーキです。
※タルト台は既製品を使用します。

※実習した料理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
持ち帰るための入れ物（直径15cm高さ5cm程度のタルトが入るもの）、手さげ袋、エプロン、ふきん（3～5枚程度）、台ふきん（1枚）、筆記用具、マスク、上着など（換気のため部屋が冷えることがあります。）

※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	10人
費　用	2，150円 【内訳】受講料650円、教材費1，500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

調理師・フードコーディネーター

兵藤　未奈子（ひょうどう　みなこ）

　専門学校を卒業後、料理教室などでの勤務経験を経て、現在は料理教室で講師として活動している。

　家庭料理、お菓子作りを得意としています。