

7

きのこグラタンパンとりんごジャムパン

10月30日 木曜日
10:00~13:00

託児あり

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

秋の味覚を楽しめる2種類のパンを焼きませんか。

寒くなってくるこれからの時期にとっても喜ばれるきのこグラタンパン3個と、同じ生地でかわいい形のりんごジャムパン3個を作ります。講座時間の都合により、パン生地はこちらで用意しています。

発酵の合間には、ハロウィンカラーの搾り出しクッキーを作しましょう。

※実習で作っ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

パンを持ち帰るための袋やタッパーなど(クッキーを持ち帰る袋はこちらで用意します。)、手さげ袋、必要があれば保冷剤、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、備え付け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 3,300円 【内訳】受講料650円、教材費2,650円

会場 サンライズ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
4,000 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技術のスキルアップ、パン教室や販売をしたい人のための開業運営サポートをしています。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。パンを末長く楽しんでもらえるように、『低糖質パン』、『雑穀パン』講座でこれからの健康を考えるパン作りのご提案もしています。

瀬戸市のパン教室
MocoMoco Kitchen
ホームページ



教室 LINE ID
@nyk6885u



Instagram 更新中

