

## 9

## かんたんふわふわシフォン

10月16日 木曜日  
10:00~13:00

託児あり

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 パンとケーキの教室 ovendays 主宰 <sup>たきもと</sup> 瀧本 <sup>ゆりこ</sup> 由里子 ほか補助講師1人

しっとりふわふわのシフォンケーキ。コツをつかめば、あっという間においしく焼くことができます。

簡単に焼ける基本のシフォンケーキを17cm型で1人1台焼きます。  
焼き時間の合間には混ぜるだけのチョコレートプリンを作ります。

※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

持ち帰り容器とラップなど(直径7.5cm×高さ4cm程度のカップが3つ入るもの、シフォンケーキを入れるビニール袋はこちらで用意しています。)、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

※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 10人

費用 2,000円 【内訳】受講料650円、教材費1,350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

パンとケーキの教室 ovendays 講師

瀧本 由里子 (たきもと ゆりこ)

刈谷市でパンとケーキの教室を運営しています。国産小麦でつくる手ごねパンや贈り物に喜ばれるケーキをお伝えしています。

親子レッスンも開催しています。

2023年に菓子製造業の営業許可を取得したキッチンを作り、教室と不定期で菓子販売をしています。



教室公式 LINE ID : @139tffb



Instagram : @ovendays\_takiyuri



OVENDAYS\_TAKIYURI

