

5

紅茶香るふんわりシフォン

2月12日 金曜日
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 ^{たきもと}瀧本 ^{ゆりこ}由里子 ほか補助講師1人

紅茶が香る、ふわふわ食感のシフォンケーキを作ります。

材料を混ぜていく工程を中心に、ふわわり感を引き出すコツをお伝えします。

紅茶シフォンケーキを17cm型で1人1台焼きます。

焼き時間の合間にはアガーを使ったオレンジゼリーを作ります。

◆持ち物

料理を持ち帰る容器・袋・ラップなどをお持ちください(貸出用はありません)。シフォンケーキ用のビニール袋はこちらで用意します。ゼリーは直径7.6cm×高さ3.8cm程度のカップが3個です。手さげ袋、保冷剤、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

※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。)

※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 2,050円 【内訳】受講料650円、教材費1,400円

会場 サンライズ3階 調理実習室



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主宰しています。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。

菓子製造業の営業許可を取得した専用キッチンでレッスンを行い、マルシェで焼き菓子の販売やケータリングにも取り組んでいます。



教室公式 LINE ID : @139tffbzn



Instagram : @ovendays_takiyuri

