

6

詰め合わせを楽しむクッキー缶

1月15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

いろいろなクッキーを並べ、ひとつの缶に詰めていく時間は、完成を想像しながら手を動かす楽しいひと時です。

生地作りから成形・焼き上げまでのポイントを学び、見た目も味わいも満足できるクッキー缶を作ります。

「クッキー缶」

型抜きクッキー・ゴマチーズクッキー・ディアマンココアクッキー・スノーボールクッキー・チョコチップクッキーを作り、缶に詰め合わせていきます。

◆持ち物

入らなかったクッキーを持ち帰る容器・ジッパー付き袋・ラップなど(缶はこちらで用意します。)をお持ちください(貸出用はありません)。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

※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 2,250円
【内訳】受講料650円、教材費1,600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

