

# 洋菓子入門

# 苺のショートケーキ

スポンジケーキの  
生地作りと  
デコレーションの  
基本とコツを学びます



当日作るお菓子の写真です

12cmのホールケーキをお持ち帰りいただきます。(写真参照)焼いた生地を冷ますので、講座時間が多少長引くこともございます。予めご了承下さい。  
※材料に全卵、薄力粉、バター、生クリーム、砂糖、苺を使用します。  
アレルギーのある方はご遠慮ください。

講師：高橋 恵理子（たかはし えりこ）先生

日本菓子専門学校卒業後、洋菓子店に勤務。現在はオーダーメイドでのバースデーケーキの製造、販売中。

【日時】平成30年 **12月14日(金)** 9:30～13:00  
【対象/定員】 成人:8名 【参加費】 1,400円  
【持ち物】 エプロン、三角巾、布巾、手を拭くタオル

●お申込み：平成30年**12月3日(月)** 午前9時より、  
電話、又は直接来館で先着順受付をします。

お申込み・お問合わせ

●横浜市白幡地区センター TEL045-430-3050

〒221-0075 横浜市神奈川区白幡上町 44-12

開館時間 9:00～21:00(日祝日は17:00まで) \*第3火曜日は休館日です。

白幡地区センターホームページ <http://shirahata-cc.com>

\*お申込みの際にいただいた個人情報は講座開催以外の利用や第三者に提供する事はありません。



メールマガジン登録