

洋菓子入門

さつまいものフィナンシェ



当日作るお菓子の写真です

生地アーモンドプードルを加え、さつまいもを混ぜ込んだ秋にふさわしい、焼き菓子です。

講座で試食していただき、2カップ(115 mm X 60 mm)をお持ち帰りいただきます。
※材料にアーモンドプードル、卵白、薄力粉、バターを使用します。
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 **10月26日(金)** 10:00~12:30
【対象/定員】 成人:8名 【参加費】 800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**10月11日(木)** 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・お問い合わせ

●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