

NEW



5時間全コースには
高温のガスオーブンで
焼き上げる絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。



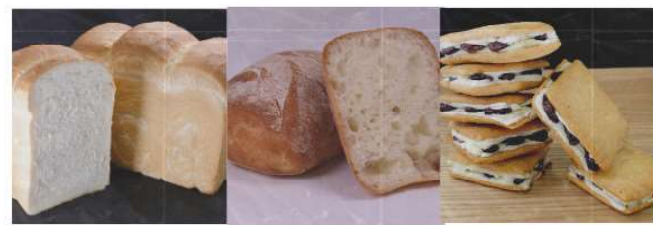
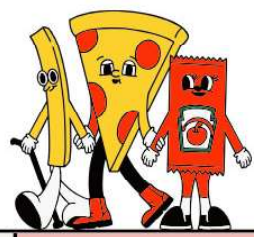
Original course 2

5時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00~15:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Aコース

- パン・ド・ミー (山型食パン)** ★フランス語で中身を食べるパンという意味の本格的な山形食パン。冷蔵中種法で実習します。お一人様 (1.5斤) 焼成。
- チャバタ** ★欧米ではサンドイッチベースのセサミハードの歯切れの良いパン。多加水生地で作ります。お一人様生地量110g (4個) 焼成。
- バターサンド
ラムズツクリム** ★ティータイムを楽しむぜいたくなバターサンドもご紹介。北海道産小麦を使いシュガーバター製法でさっくりとした食感に仕上げます。お一人様生地量10g20枚合わせて (10個) 焼成。



Bコース

- クロワッサン
ブレッド** ★人気のクロワッサン生地をお一人様24cm型で (1本) 焼成。
- 全粒粉の
ハードロール** ★全粒粉の風味を活かした歯切れの良いセミハードの生地をプチパン風に焼き上げます。お一人様生地量70g (6個) 焼成。
- ザクザク
クッキー** ★フランス産小麦のバターに負けない風味とザクザクした食感のクッキー。お一人様生地量40g (10個) 焼成。

Cコース

- レトロバゲット** ★ご家庭で最も難度の高いレトロバゲットに挑戦していただけます。お一人様生地量200g (2本) 焼成。
- コッペパン
(あんバター)** ★人気のコッペパンをソフトに焼き上げます。お一人様生地重量70g (4個) 焼成。
- タルト** ★クレームダマンドをたっぷり合わせた、サクほろのタルトをアーモンドプードルをぜいたくに使用し焼き上げます。お一人様生地量210g (16cm) 一台焼成。



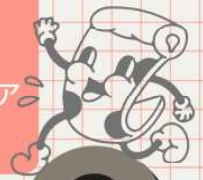
Bコース



Cコース



5時間全コースには
高温のガスオーブンで
焼き上げる絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。



Original course 2

5時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00~15:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Dコース

ベーグル

★ニューヨークの朝食の定番。茹でてから焼き上げる本格的な製法で焼き上げます。プレーン・クラッパリー・ラムズツ・チーズ から実習の種類は参加人数により、こちらで選択させていただきます。
お一人様生地量80g (5個) 焼成。

ブルマン食パン
(角食パン)

★適度にソフトで、弾力のある角食パンです。小麦粉の甘さをより感じられる冷蔵製法で安定的に仕上げます。
お一人様1.5斤焼成。

ガレットクッキー

★フランス・ブルターニュ地方の丸く平たい伝統菓子。国内産小麦とバターをたっぷり使い、さっくり口どけの良い厚焼きクッキーです。
お一人様生地量約30g (16~19個) 焼成。



製パン18種

プライベートレッスン

製菓13種

組み合わせ自由

プライベートレッスンコースにも
焼き立て絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。

オーブンの台数・難易度によってご希望に添えない
組み合わせもあります。お気軽にご相談ください。

(目安は3名様3品/4名様以上4品)

- | | |
|--------------|-------------|
| ①ブルマン食パン(角食) | ⑪パン・ドカンパーニュ |
| ②パン・ドミー(山食) | ⑫グリッシーニ |
| ③バターロール | (ピアシュタンゲン) |
| ④コッペパン | ⑬ナポリ風ピッツァ |
| ⑤菓子パン | ⑭クロワッサンブレッド |
| ⑥スウィートロール | ⑮バラエティーブール |
| ⑦パン・ヴィエノワ | ⑯全粒粉ハードロール |
| ⑧レトロバケット | ⑰フォカッチャ |
| ⑨チャバタ | ⑱リュスティック |
| ⑩ベーグル | |



BREAD

- | | |
|---------------|---------------|
| ①アイスボックス | ⑩パウンドケーキ |
| ②ザクザククッキー | ⑩-1 フルーツケーキ |
| ③ガレットクッキー | ⑪ウィークエンドシトロン |
| ④マドレーヌ | ⑫シフォンケーキ |
| ⑤フィナンシェ | ⑫-1 チーズマフィン |
| ⑥バターサンド | ⑬タルト・ミルティエユ |
| ⑦マフィン | ⑭スコーン |
| ⑧タルト・ミルティエユ | ⑭-1 チョコ |
| ⑨スコーン | ⑭-2 オレンジヨーグルト |
| ⑨-1 チョコ | ⑮チョコブラウニー |
| ⑨-2 オレンジヨーグルト | |
| ⑨-3 チョコブラウニー | |



グループの人数によって実習品目を
製パン18種・製菓13種から選択していただきます。



2025年1月~