

2月限定コース オリジナル



対象18歳以上定員3名迄

10:00-14:00 (4H)
お一人様 料金5,000円(税込5,500円)

ハートのショコラバゲット

当教室で人気のバケット生地にココアパウダーを混ぜ込み、見た目も可愛く、風味も豊かなパンを焼き上げます。成形はとても簡単で、かわいいハートの形を作る方法をご紹介しますので、他のパン作りにもぜひお試しください！

お一人様生地量50gを5個焼成



クランベリーと クリームチーズのマフィン

クランベリーとクリームチーズの絶妙な組み合わせでマフィンを焼きます。焼く前にアーモンドプードルで作ったクランブルをトッピングすることで、食感に変化を加え、より一層美味しくなります。このマフィンは翌日に食べても美味しさが持続します。

お一人様マフィンカップ6個焼成

ハード系 塩パン

ハード系の生地を使い、サクサクともっちりした食感の塩パンを作ります。成形時に多くのバターを巻き込むことで、底がカリッと焼け、さらにサクッとした食感が得られます。リーンな生地とたっぷりのバターの組み合わせは、そのメリハリのある味わいで、ハード系パンのファンに確実に響きます！

お一人様生地量60gを5個焼成

