

4月限定コース



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)

パン・オ・フロマージュ

フランスパン用粉とフランス産ライ麦粉をブレンドした、カンパーニュ生地に、濃厚なチーズをたっぷり巻き込みます。香ばしく焼き上げたパンは、ほのかな酸味と深い旨みが魅力です。そのままでももちろん、軽くトーストすれば、さらにチーズの旨みが引き立ち、ワインやスープと合わせても相性抜群の食卓を豊かに彩る一品です！

お一人様生地量200gを2個焼成



オールドファッション

さっくりとした食感が楽しめる生地を使い、ほどよい甘さと素朴な風味が広がる、どこか懐かしいオールドファッションドーナツを作ります。ホームベーカリーで、生地を作ること、で、時短と安定性を両立させ、揚げ油にも、こだわり、軽やかで後味の良い仕上がりになります！

お一人様ドーナツ4個 + 残り生地でカリント ドーナツ作ります！



季節限定の桜あんぱん

ふんわりした生地に、ほんのり塩味の効いた桜あんを包み、優しい甘さに仕上げます。トッピングの桜の花が、春らしい彩りと香りを添えます。一口頬張れば、桜の風味がふわっと広がる、この季節だけの特別な味わいです！ご紹介するパン生地は応用自在。ぜひ、マスターしたい生地です。お一人様生地量40gを6個焼成

