

NEW



Original course 1

4時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00~14:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Hコース

- リュスティック (ハード系)** ★フランス語で素朴なパンという意味の本格的な食事パンをフランス産のライ麦を使った多加水生地で焼き上げます。お一人様生地量225g (2本) 焼成。
- パン・ヴィエノワ (ハード系)** ★牛乳をたっぷり使ったウィーン風の菓子パンに ケーブルチョコ を加えて焼き上げます。お一人様生地量75g (6本) 焼成。
- ケーキサレ** ★フランス生まれの塩味のおつまみケーキです。チーズ・ハム・オリーブ等をたっぷり練り込み、しっとりと焼き上げます。お一人様12cm型 2本焼成。

Iコース

- パン・オ・フロマージュ (ハード系)** ★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。お一人様生地量200gを 2個焼成
- バラエティーブール (ハード系)** ★生地のおいしさを活かした丸形の食事パンにくるみやレーズンを加えて焼き上げます。いちじく・クランベリー・オレンジチョコ・クリームチーズの中から参加人数によりこちらで選んで焼き上げます。お一人様生地重量100g (4個) 焼成。
- ウィークエンド シトロン** ★ぜいたくなバターケーキをレモン風味で焼き上げます。お一人様生地量430gパウンド型中 1本焼成。



Hコース



Iコース



はじめてコース

バターロール (ロール成形)



★パサつかない製法のバターロール生地です。一部の生地は焼き込み調理パンに仕上げます。お一人様生地量45g (11個)

マドレーヌ

★シェル型を使い風味の良い老化の遅いマドレーヌを作りやすいメルト製法でご紹介します。お一人様マドレーヌ型 (12個)



パン作り、菓子作りを始めてみたい方、自分でやってみたくて、うまくいかなかった方向けの初めてコースです。製パン製菓の基本的な考え方や作業の方法等をベテラン講師が丁寧に説明しながら一緒に焼き上げますので、初めての方でも楽しんで作っていただけます。基本のコースになります。

フォカッチャ



★こんなに簡単でボリュームたっぷり！おいしい♪フォカッチャ！お一人様約25cm四方の天板一枚で焼成。



NEW

2025年5月～

新
MENU

Original course 1

4時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00～14:00（カレンダーよりご希望のコースお選び下さい）

Eコース

ベーグル
(セミハード)

★ニューヨークの朝食の定番。生地を茹でてから焼き上げる本格的な製法で作ります。プレーン・クラッパリー・ラムレーズン・チーズの中から選んで焼き上げます。お一人様生地量80g（5個）焼成。

全粒粉の
クルミパン
(セミハード)

★丁寧に下処理したクルミと、エグミが少ない北海道産小麦100%の全粒粉を使用し、時間が経過しても、しっとり、もちりした食感のパンに焼き上げます。お一人様生地量60g（5個）焼成。

ブラウニー

★クーベルチュールチョコを贅沢に使った罪悪感たっぷりのスイーツです。お一人様12cm型2本焼成。



Fコース

パン・ド・カパーニュ
(田舎パン)
(ハード系)

★本格的な多加水のかパーニュをパン・サージュ（足し水）製法で糠カゴを使用してしっかりと焼き込みます。お一人様生地量210～220g（2個）焼成。

バター
クーヘン

★ドイツの伝統的な発酵菓子です。生地を天板1枚に伸ばしバター・そぼろ・グラニュー糖・アーモンドスライスを乗せて焼き上げます。お一人様天板1枚焼成。

オールドファッション
ドーナツ

★さっくりとした食感にほどよい甘さと素朴な風味が広がるどこか懐かしいケーキドーナツを作ります。お一人様ドーナツ4個＋残り生地でカリントドーナツも作ります！

Gコース

レトロバケット
(明太子/チーズ)
(ハード系)

★レトロバケット生地を小型70～120gに分割、チーズ・明太子フランスに仕上げます。実習の種類は生徒さん選択可能です。

スウィートロール

★欧米風の菓子パン生地で各種フルーツと合わせて焼き上げます。お一人様生地量50～80g（6～10個）焼成。

クラッパリー&
クリームチーズ
のマフィン

★酸味の利いた赤ワイン漬けのクラッパリーをまろやかなクリームチーズと合わせた、大人のマフィンです。アーモンド・プードルで作ったクラッパリー（硬い目のそぼろ）をトッピングし食感に変化を与えます。お一人様マフィンカップ6個焼成。



Fコース

Gコース