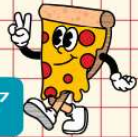




# Original course 2

## 5時間コース

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。



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。
- フィナンシェ** ★アーモンドをたっぷり使い伝統的な焦がしバター製法で焼き上げる贅沢なお菓子です。お一人様フィナンシェ型1枚 (8個) 焼成。
- マフィン** ★フランス産小麦を使った小麦の風味の強いマフィン。製品冷凍に適してるので、まとめて作ると便利です。プレート・チーズ・チョコツクの中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70g (10個) 焼成。



### Bコース

- クロワッサン プレッド** ★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。
- グリッシーニ (プレート・ごま)** ★ビールのお供、お子様のおやつに最適なスティックパンです。お一人様生地量27g (18個) 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・cranberry・ラムズ・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。

#### ウィークエンド シトロン

★レモンの風味が爽やかな夏に最適なバターケーキです。お一人様21cm型 (1本) 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  
焼きた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      | ⑪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     | ⑫ウィークエンドシトロン  |
| ④マドレーヌ        | ⑬シフォンケーキ      |
| ⑤フィナンシェ       | ⑦-1 チーズマフィン   |
| ⑥バターサンド       | ⑧タルト・ミルティエユ   |
| ⑦マフィン         | ⑨スコーン         |
| ⑦-1 チーズマフィン   | ⑨-1 チョコ       |
| ⑧タルト・ミルティエユ   | ⑨-2 オレンジヨーグルト |
| ⑨スコーン         | ⑩チョコブラウニー     |
| ⑨-1 チョコ       |               |
| ⑨-2 オレンジヨーグルト |               |
| ⑩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。



※9~11月は高温時期の為、ガレットクッキー・バターサンド・メロンパン・クリームパンは実習お休みします。※