



Original course 1

4時間コース

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

Kコース

アイスボックスクッキー
サクサククッキー
マドレーヌ
パウンドケーキORフルーツケーキ



★焼き菓子の基本を学んで頂くコースです。
基本のクッキー2種とバターケーキの代表
マドレーヌとパウンドケーキを作ります。
初めてのお菓子作りに最適です。



Eコース

ブルマン食パン(角食)
バターロール(丸成形)
マフィン OR
チーズマフィン

初めてのパン作りに最適なコースです。
★パン作り基本の角食パン
★バターロール生地(丸成形)を学びます。
★容易な焼き菓子としてケーキマフィンも焼き上げます。



Fコース

バラエティ プール
バターロール
ブラウニー

食卓パンの基本を学ぶコースです。
★ハード系の入門編のバラエティ プール
★ソフトロールの代表バターロールを学びます。
★ザ・アメリカンスイーツ! ブラウンニーもご紹介します。



Gコース

菓子パン
パン・ド・カンパーニュ
ウィークエンドシトロ

★日本式菓子パン代表 あんぱんとメロンパン
★本格的な食事パン、パン・ド・カンパーニュ
を学びます。★ぜいたくなバターケーキ
ウィークエンドシトロも焼き上げます。



Hコース

スウィートロール
リュスティック
パウンドケーキ OR
フルーツケーキ

★欧米式菓子パン、スウィートロール生地フルーツを
使ったバラエティパン ★作りやすいフランスの
田舎パン、リュスティックを学びます。
★バターケーキの基本パウンドケーキも焼き上げます。



Iコース

ベーグル
パン・ヴィエノワ
シフォンケーキ

★ニューヨークの朝の定番ベーグル。
★ウィーン風の菓子パン、パン・ヴィエノワを学びます。
★ティータイムの主役シフォンケーキも本格的な
別立て製法で焼き上げます。



Jコース

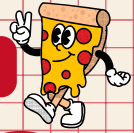
レトロバケット
(明太子・ガーリック)
スコーン チョコ OR
オレンジヨーグルト
フィナンシエ

★レトロバケット生地を使って比較的作りやすい
明太フランス・ガーリックフランスを学びます。
★朝創にも最適なスコーン★人気のフィナンシエは
ぜいたくな焦しバター製法でご紹介します。





5時間コースには
焼きたて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

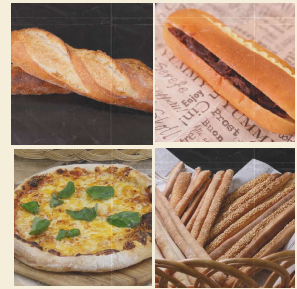
オリジナルコースのメニューです。(カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Cコース

レトロバケット
コッペパン
グリッシーニ
(ピアシュタンゲン)
ナポリ風ピッツァ
(ランチとして)



★最も難度の高いレトロバケットに
挑戦していただくコースです。
★おつまみに最適なグリッシーニ
★応用範囲の広いコッペパンも学びます。
高温のガスオーブンで焼き上げるナポリ風ピッツァ
をランチとして召し上がっていただけます。



Aコース

パン・ド・ミー (山食)
チャバタ
ガレットクッキー
ナポリ風ピッツァ
(ランチ)

★本格的な山形食パン、パン・ド・ミー
★欧米のサンドイッチベースのセミハード、チャバタ
★ぜいたくなガレットクッキーを学びます。
高温のガスオーブンで焼き上げる ナポリ風ピッツァを
ランチとして召し上がっていただけます。



Bコース

クロワッサンブレッド
全粒粉のハードロール
バターサンド (ラムレーズンクリーム)
ナポリ風ピッツァ
(ランチ)

★人気のクロワッサン生地を型を使いブレッド風に焼き上げます。
★ヘルシーな全粒粉のハードロールも学んでいただけます
★ディナータイムを楽しむぜいたくなバターサンドもご紹介
高温のガスオーブンで焼き上げるナポリピッツァを
ランチとして召し上がっていただけます。



Dコース

ブルマン食パン (角食)
フォカッチャ
タルト
ナポリ風ピッツァ
(ランチ)

ご家庭で日常的に焼いていただくパンのコースです。
★基本の角食パン ★夕食に最適なフォカッチャ
★クリームダイヤモンドをたっぷり合わせた、サクほろの
タルトも焼き上げます。
高温のガスオーブンで焼き上げるナポリピッツァを
ランチとして召し上がっていただけます。



グループブレスン コース 製パン18種

組み合わせ自由

オープンの台数・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。

- | | |
|--------------|-------------|
| ①ブルマン食パン(角食) | ⑩パン・ドカンパーニュ |
| ②パン・ドミー(山食) | ⑪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 | ⑫ナポリ風ピッツァ |
| ⑤菓子パン | ⑬クロワッサンブレッド |
| ⑥スイートロール | ⑭パラエティーボール |
| ⑦パン・ヴィエノワ | ⑮全粒粉ハードロール |
| ⑧レトロバケット | ⑯フォカッチャ |
| ⑨チャバタ | ⑰リュスティック |
| ⑱ベーグル | |



グループブレスンコースにも
焼きたて絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。

製菓13種

(目安は3名様3品/4名様以上4品)

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

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けます。

