

【11月の教室スケジュール】

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4 ラフランスの タルト
5	6	7 ラフランスの タルト	8	9	10	11
12	13 シュトーレン	14 シュトーレン	15 和栗の ロールケーキ	16	17 シュトーレン	18 アップルパイ
19	20 和栗のパウン ドケーキ	21 和栗のパウン ドケーキ	22	23	24	25
26	27 アップルパイ	28 アップルパイ	29 アップルパイ	30		

【教室の詳細】

【時間】

☆午前10:00～/午後14:00～(所要時間3時間前後)

【開催場所】

☆ふわっふわっ巻きたてロールケーキ店舗

☆1回3名様までの少人数制

【参加料金】

☆1回税込5000円 ※ロールケーキ、シュトーレンは1回税込10,000円

(材料費込み、作ったお菓子はお持ち帰りいただけます。)

☆気になるメニューだけ学ぶ単発受講でOK!

☆【ご予約】TEL:04-2946-9006、または公式LINE@にメッセージください♪

(教室開催中で電話に出られない場合があります。また、教室開催が無い日は休業日とさせていただきます。)

LINE@友だち追加は
こちらから☆



【☆11月のお菓子教室メニュー☆】



【コクうまタルトが美味しい☆ラフランスのタルト*】

今が旬のラフランスを使ったタルト*
シェフ自慢のコクうまタルトは
一度マスターしてしまえば
季節のフルーツでいろいろ楽しむことができます*

【フルーツたっぷり手作りシュトーレン☆】

12月に食べたいシュトーレン*
11月中に作ってじっくり熟成させておきましょう♪
ドライフルーツとクルミを贅沢に使用☆
お友達へのクリスマスプレゼントにもいいですね♪



【秋の味覚の*和栗のロールケーキ】



和栗の渋皮煮を贅沢に巻いたロールケーキ*
生地は和栗風味ふわっふわっスポンジに仕上げます☆
秋に食べたい贅沢ロールケーキ*
お持ち帰りは豪華に2本です!

【一粒和栗が入った*贅沢和栗のパウンドケーキ】

旬の和栗の渋皮煮がゴロゴロ入ったパウンドケーキ、
ホクホク和栗としっかりと〜りパウンドの相性はたまりません!!
お好みの方にはラム酒風味に仕上げることも可能です☆
見栄えもよく贈答用としても Good!



【なつかしの☆アップルパイ*】



ほんのりサクサク食感を残した煮りんごが
たっぷり詰まったどこか懐かしいアップルパイ*
簡単手作りパイ生地の中にたっぷりりんごを閉じ込め
じ〜っくりと焼き上げうまみを閉じ込めます♪