

2021年 2022年 10月～3月 製菓クラススタート!

2021年10月～2022年3月、東京會館パティシエによる製菓クラスが始まります。
半年間で冷菓子から焼菓子までご自宅でも作りやすいメニューがプロから直接学べます。

メニュー

10月	◆キャラメルパウンド (8×17.5cm1本)	◆カボチャのムース (150ccカップ3個)	
11月	◆アップルパイ (15cm1台)	◆パンナコッタ (150ccカップ3個)	
12月	◆ブッシュ・ド・ノエル (16×8cmトヨ型1本)	◆メープルマドレーヌ (8個)	
1月	◆クラシックショコラ (15cm1台)	◆苺のムース (150ccカップ3個)	
2月	◆バイクドチーズケーキ (15cm1台)	◆生チョコ (3cmアルミ16個)	
3月	◆フルーツタルト (15cm1台)	◆マロンシャンテリー (ご試食していただきます)	

※1回のレッスンで2メニュー作成。お持ち帰りいただけます。

日程

開講曜日	開講時間	定員	開 講 日 程					
第2 土曜日	10:30～	先着15名	10/9	11/13	12/11	1/8	2/12	3/12
	16:30～	先着15名						
第3 火曜日	13:30～	先着15名	10/19	11/16	12/21	1/18	2/15	3/15
	19:00～	先着15名						

※1回、2時間半～3時間を予定しており、試食もごさいます。

※日にち、曜日は固定となり、**ご欠席をされても振替えができません**ので、ご注意ください。

料金 (税込)

回数	月1回(全6回12メニュー)	
通学期間	6ヶ月(2021年10月～2022年3月)	
コース料金	52,800円	※途中解約及びご欠席された場合の返金は致しかねますのでご了承ください。
入学金	13,200円	※現生徒様、卒業生の方は入学金はかかりません。
ディプロマ(修了証)	2,200円	※ご希望の方には、全カリキュラム終了時に発行いたします。

応募方法

2021年9月2日(木)10時よりお電話または店頭にてお申し込みいただけます。

※先着順になりますので、ご受講を希望される方は、お早めにお申し込みください。