

秋の味覚のお菓子教室 vol.1

りんごの薄焼きパイ

11/25(mon)10:00-12:00

オーブンで焼いて甘みを増したりんごが鼻腔をくすぐるこのパイ。実はりんごがあまり好きではない講師も、ついつい手が伸びてしまう一品です。

クッキーのようにサククリと軽い歯ごたえのあるパイ生地に、りんご、シュガー、濃厚な生クリームを塗って焼き上げる、シンプルでかんたんなレシピ。初心者の方も失敗なく美味しく作れます。

◎size：25cm×9cm 1枚

箱に入れて持ち帰れます

教室後は講師手づくりの
お菓子でティータイム♪▶



【参加費】 キャンペーン価格

3,000円 お土産付き

(材料費・お茶・お菓子代込)

【定員】 8名様 親子参加歓迎!

【持参物】 エプロン/手拭きタオル/
筆記用具

【講師】 おかし塾HINATA

パティシエ 栗原 千里

Profire

2010年に県内の高校を卒業し調理師免許を取得。2012年に県内の製菓学校を卒業し、県内の有名洋菓子店で経験を積む。2013年から河原高等専門学校で調理実習助手として生徒の指導を行う。現在「お菓子塾HINATA」主催。調理師免許・製菓衛生師・CRFAリボンクリエイター・食品衛生責任者



会場：㈱松井建設南支店 ※駐車場・キッズスペースあり

「体感工房」松山市井門町74-1

お申込みフリーダイヤル：0120-373-433



会場MAP

Special
Ticket

500円
OFF

※キャンセルは極力ご遠慮下さい。やむを得ない場合はお早めにご連絡をお願いします。