

秋の味覚のお菓子教室 vol. 3

甘さひかえめ モンブラン

11/4(月祝)
13:00-16:00



アーモンドクリームを入れてさっくり焼いたタルト生地に、生クリームと渋皮栗をたっぷり詰め込んで。仕上げにサバトンというマロンピューレ、バター、ラム酒を合わせたマロンクリームをたっぷり絞り出します。

ほっくりとした栗の風合いを楽しめるよう、生クリームはあっさり目で。モンブラン好きにはたまらない一品です。

【直径18cm】

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
4,000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
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・CRPAリポソクリエーター・食品衛生責任者



会場：榎松井建設南支店 ※駐車場・キッズスペースあり
「体感工房」松山市井門町74-1



会場MAP

お申込みフリーダイヤル：0120-373-433

※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。

Special
Ticket

500円
OFF