



『ミル・プランタン』ケーキ教室のご案内

美味しいケーキは人を幸せにしてくれます。
その美味しいケーキをご自分で作れたら、素敵だとは思いませんか？ そして、そのケーキをご家族や友人が喜んでくれたら、その時の満足感は計り知れません。

この教室では、「シンプルでオーソドックスながらも美味しい」がモットーの当店のケーキを、ご自宅で作ることが出来るようにご指導致します。
初心者の方にも、お家で時々ケーキを焼いていらっしゃる方にもご満足頂ける様、別紙の基本クラスのカリキュラムをご用意致しました。月に1回で年間11回の小人数制の楽しい教室にしたいと思っています。

ミル・プランタン店主 榎崎 千春

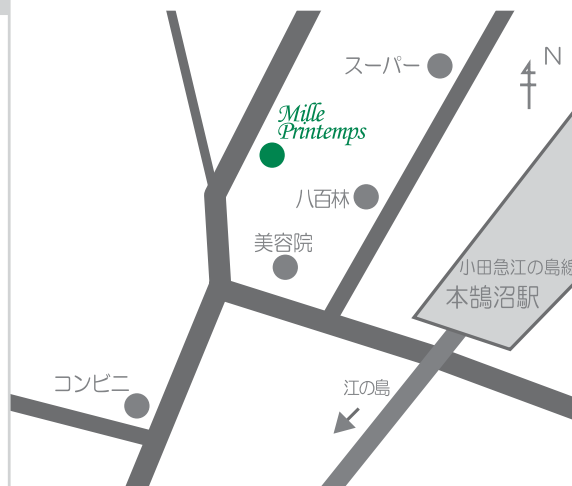
*クラスは月一回で、平日クラスが10:00～13:00迄です。土曜クラスは13:30～16:30迄となっています。

*入会金は4,000円、月謝は4,000円（材料費を含みます）です。

*入会は随時受け付けています。

*受講を希望される方は下の申し込み用紙にご記入のうえ、電話、FAXにてお申し込み下さい。e-mail(mille-p@ric.hi-ho.ne.jp)でも結構です。

フランス菓子・教室
『ミル・プランタン』
〒251-0028
藤沢市 本鵜沼 2-14-10
TEL/FAX : 0466 (28) 0451
e-mail : mille-p@ric.hi-ho.ne.jp
URL : <http://www.mille-p.com/>
閉店時間 : 17:00
定休日 : 日、月



----- (キリトリ) -----

『ミル・プランタン』ケーキ教室申し込み用紙

*ご氏名 :

*ご住所 : 〒

*お電話 :

*FAX :

*e-mail :

『ミル・プランタン』ケーキ教室

基本クラスカリキュラム(1年間 - 全11回)

	ケーキ	習得内容	コメント
4 月	焼チーズケーキ クッキー	蒸し焼き菓子 クッキー生地	濃厚なチーズケーキは混ぜて焼くだけです。クッキーは一つの生地で色々なバリエーションが楽しめます。
5 月	シフォンケーキ(バナナ, 抹茶, 桜餅, 紅茶, チョコレート)	シフォン生地	ふわふわのシフォンケーキが焼けるようになります。
6 月	シュークリーム	シュー生地 カスタード・クリーム	コツさえ覚えればシューはうまく膨らみます。
7 月	フルーツゼリー カスタードプリン	ゼラチン菓子 蒸し焼き菓子	夏には冷たいものが一番。フレッシュなフルーツがたっぷり入ったゼリーとケーキ型を使った大きなプリンを作ります。
8 月	お休み		
9 月	巨峰のショートケーキ	スポンジ生地 簡単デコレーション	ふんわり美味しいスポンジケーキが焼けるようになると、ケーキ作りに自信が持てます。
10 月	洋梨のタルト アーモンドのタルト	タルト生地 アーモンド・クリーム	秋にピッタリの焼きっぱなしのタルトを2種類。
11 月	デコレーションケーキ チョコレートクリーム ケーキ	デコレーション法 チョコレートクリーム	クリスマスに向けてデコレーションをマスターしましょう。 (この回のみお月謝4500円)
12 月	ガトー・オ・ショコラ フィナンシェ	焼き菓子2種	日持ちのする焼き菓子はプレゼントに最適です。
1 月	仔羊のパイ バナナ・チョコレート パイ	ブリゼ生地 (練りパイ生地) カスタード・クリーム	ウサギのパイを焼いて、美味しい仔羊のパイとバナナ・チョコレート・パイを作ります。
2 月	ガナッシュケーキ 生チョコ	シート・スポンジ生地 ガナッシュ・クリーム	バレンタインデーに向けてコクのあるチョコレートケーキ(ガナッシュ・ケーキ)と生チョコを作しましょう。
3 月	パウンドケーキ (桜餅, 紅茶, マープル)	パウンド生地	しっとりしたパウンドケーキが焼けるようになります、とても重宝します。

* 変更となる場合もありますのでお含み置き下さい。