

LINALO ナチュラルスイーツレッスン

パテシエに習う! デコレーションケーキ編(全3回)

ご案内

ノンバター・ノンエッグ・ノンミルクのナチュラルスイーツで作る
憧れのデコレーションケーキ!! ケーキを作る工程からデコレーションのやり方までを
3回のレッスンに盛り込んであるので、毎回素敵なケーキを作っているうちに
いつの間にかホールのデコレーションをマスターできちゃう魔法のレッスンです。
パテシエの2人(simaと tiro)が W 講師で丁寧にレッスンしますので、
まったく初めての方もお気軽にご参加ください。



【講座】全3回・・・全金曜日

①11月5日 ②11月19日 ③12月3日

【時間】13:30～16:30 (3時間)

【講師】LINALO インストラクター 高畑千宏・嶋祐子

【定員】8名

【場所】LINALO

仙台市宮城野区小田原2-2-12 tel/fax 022-792-0522

(Google 地図で検索できます)

【参加費】3回分 15,750 円

【持ち物】エプロン・三角巾・筆記用具

※その都度、タッパーなど必要な場合は連絡いたします

【お申込み】お申込みはリナロの HP の申込みフォームよりお申込み下さい。

追ってお振り込み口座等、詳細のご連絡を差し上げます。

【ご注意事項】

※ 納入後の受講費は、返金いたしかねますので、

スケジュール・内容を再度ご確認くださいの上、お申込みいただきますよう

お願い申し上げます。

※ 定員の半数に満たない場合は開催を延期する場合がございます。

【お問い合わせ】info@linalo.net

<http://linalo.net/>

レッスン内容

第1回 口金を使いこなそう!・・・栗のモンブラン

口金の種類や名前、使い方などを学びます。

実際に、丸口金、星口金、モンブラン口金をつかってのしぼりの練習
モンブランの作り方:しっとりケーキの作り方、栗ペーストの作り方、
クリームの作り方etc・・・

お作りいただいたケーキはお持ち帰りです!

(試食はこちらで別途用意いたします)



第2回 回転台とパレットナイフを使いこなそう!

・・・紅茶のケーキかぼちゃクリーム

～デコレーションケーキを作って、ショートケーキサイズにカット～

スポンジケーキのスライスのコツ、スポンジケーキの組み立て方、
回転台の上のせて実際にナッペ(クリームをサンドして全体を塗る)の仕方など
デコレーション・ケーキカットの仕方などを学びます。

ケーキをセロファン&アルミにとってお店で売ってようなケーキをつくりましょう。

紅茶を使ったスポンジケーキをかぼちゃクリームでデコレーションします。

6カットしたケーキを5つお持ち帰りで、1カットを試食します!

第3回 スペシャルデコレーションをつくりましょう

スライスカット、ナッペ、デコレーションをして5号サイズ(15センチ)の
ホールケーキを作ります。サイドもおしゃれに飾ります。

ふんわりスポンジケーキのデコレーションケーキがつかれるようになったら、
このケーキをクリスマスケーキにアレンジだってできちゃいます!!

デザイン見本をこちらで用意いたしますので

お好きなデザインでケーキができます。

お作りいただいたケーキはお持ち帰りです!

(試食はこちらで別途用意いたします)