

天然酵母パーフェクトコース

定期1年(2019年募集)



天然酵母～自家製酵母パンの基本のパンをマスター！

入学にあたっての制限はとくにありません！どなたでもご入学いただけます。経験の浅い方も全くの初心者も含めて、これから本格的に製パン技術・技能の習得を目指したい方々や起業をお考えの場合もあとあと役に立つ良いコースです

実習中心の授業です。自宅で作れるように授業を進行いたします。

生地扱いに慣れ、楽しみながら実践力を身につけましょう。

天然酵母パーフェクトコース（定期 1 年クラス）

開講月 いつからでもご参加可能

開講時間 9:00～16:30（日）

昼食時間 12:30～14:00

受講費 全 10 回 1 回¥10,800（消費税込み）

お支払い方法 都度支払い

*プロコース起業クラスの単発受講形式です。 昼食をご用意ください。

日曜 9:00～16:00	2019 年度カリキュラム	
1	5/12	マフィン・メロンパン・セサミバンズ・クルミコッペ
2	5/19	サーモンズ・ウインナシュバルツ・クランベリーボール・塩バターロール
3	5/26	野菜生地 2 種・豆乳クリームパン・どんぐりメロン
4	6/2	1～4の練習・芋おやき・3斤角食パン
5	9/15	ヘルシーカレー・お好みパン
6	9/22	ハロウィンバンズ・グラタンブレッド
7	9/29	タルティーヌ・クロッケン・パンピッツア
8	10/6	食パンアラカルト・ドラム食パン
9	10/13	リュスティック・ガーリックフィセル
10	3/8	レーズン酵母のカンパーニュ・パンオレザン