

体験入学へ行こう!

H30.4/14・21 (土)

パンづくりの基礎から店舗開業

知りたいことは何ですか?

- ① 9:00~12:00 配合解説、工程説明、成形練習
12:30~14:00 昼休み
- ② 14:00~17:00 生地仕込から焼上げまで

※質疑応答とやきたてパンの持ち帰り準備が修了した後、個人的なご相談がある場合は一人20分の時間を取らせていただきます。体験入学日以外の個人面談も予約受付中です

受講費3H¥5,400 6H¥10,800(材料費税込) ※体験入学及び個人面談要予約

4/14 手ごねと調理パン

玄米プティ

玄米の香ばしさが効いた
ミニ食パン



ハーブロール

ローズマリーの香りがさわやかな飽きのこないおいしさ



タルティーヌ<キッシュ>

パン生地でキッシュをおしゃれに仕上げました。人気の一品



4/21 手ごねと菓子パン

カラフルビーン

カラフルな豆を生地にちりばめた
楽しい菓子パン



タルトパン

フルーツのタルトのような
おしゃれな一品



エクレール

シュー 生地をパン生地と一緒に
焼くのでふわふわ不思議な食感
がやみつき



実習と焼き立てパンのおみやげ付き!



講師 松本久美子

製パン特級技能士

熊本県
パン菓子科職業訓練指導員

厚生労働省認可
製パンものづくりマイスター

技術指導歴26年。個人の個性に合わせた
かりやすい丁寧な授業が人気です。

パン物語BakingSchool TEL096-365-8943 <http://panmonogatari1.com>