お菓子作りに興味のある方、プロの技をわかりやすく、楽しい雰囲気の中で教わってみませんか？未経験の方も大歓迎です！自分で作った完成品はお持ち帰りできます！　平成29年度版

欧風洋菓子 エル・ドール AILE DORÉ 主催の

基礎を学べる！めざせプロの味！

大人のスイーツ教室

随時募集中　申し込みは開催日の4日前までOK！

4月度　4/14（金）　生デコレーション

洋菓子の定番といえばこれ！生地作りの基礎、クリームの絞りからデコレートまで、しっかりと学びます。デコレをマスターするとアレンジも広がります。

5月度　5/12（金）　フルーツロール

ロールケーキも基本のひとつ。生地に均等にナッペするコツや、生地が割れないように丁寧な巻き方などを学び、フルーツで飾り付けしていきます。

6月度　6/9（金）　夏の抹茶ムース

ムース作りの基本を学びます。添えるクリームや飾りつけ次第でいろんなアレンジも可能。これからの季節にぴったりの涼しげな素材は今後も活躍できそう！

7月度　7/14（金）　マドレーヌ

フランス発祥のお菓子「マドレーヌ」を学びます。アーモンドの風味豊かな味がしっかりと出せるよう、生地の作り方、焼き加減などをマスターしましょう。

9月度　9/8（金）　レアチーズ

チーズケーキのレアタイプを学びます。クリームチーズを使用し、口当たりのなめらかさで一層のおいしさを目指しましょう。

10月度　10/13（金）　ジンジャークッキー

クリスマスシーズンにぴったりの焼菓子「ジンジャー風のハードクッキー」の作り方を学びます。日持ちのする焼菓子はクリスマスまでゆっくり食べられます！

スイーツ教室の概要（全6回）

日　時：毎月第２金曜（14：30～16：00）
場　所：エルドール平岡店工場（清田区平岡9条1丁目）
費　用：¥4,320（材料費・消費税含む）都度支払い
対　象：18歳以上（定員10名様・先着順）
持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具・上履き

※都度レシピテキストを配布します。

ご予約・お問合せ先　駐車場20台完備

欧風洋菓子エルドール
住　　所　札幌市清田区平岡9条1丁目8番1号
通話料無料　0120-28-5030（9：30～20：00）
FAX　011-886-2032
E-mail　info@ailedore.co.jp

お知らせ

※8月は都合により取組みはありません。※参加申し込みは原則、開催日の4日前までにお願いします。※掲載画像はイメージです。実際の教室で製造するデザインとは異なる場合がございます。※内容は予告なく変更になる場合がございます。※1回ごとの参加も可能です。2回目以降のお申込みの際はその旨お申し出願います。（電話予約可）

切り取り線

お申込日　平成29年　　月　　日

エルドールスイーツ教室参加申込書

ふりがな

お名前　　様

〒

ご住所

日中のご連絡先

生年月日　S・H　　年　　月　　日

以前も参加したことが　ある　ない

希望される月に✓印を付けて下さい

参加月 毎月第２金曜（全6回）	☑ 全6回（すべての回を申し込む）					
	4月14日 ☑	5月12日 ☑	6月9日 ☑	7月14日 ☑	9月8日 ☑	10月13日 ☑