

学 習 計 画 表

講座名 Xmas ケーキ&シュトーレン

講師 管理栄養士 ジャパンホームベーキングスクール準師範 財部 みゆき

回	月 日	曜	学 習 主 題	学 習 内 容	備 考
1	11/16	金	Xmasに向け、お菓子を焼いて、ティータイムを楽しみませんか？	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコナッツクッキー ・サブレ(絞り出しクッキー) ・ケーキサレ(甘くないケーキ) 	開講式・オリエンテーション(約20分)
2	11/30	金		<ul style="list-style-type: none"> ・ポルボロン(スペインのクッキー) ・抹茶ボール(アーモンドクッキー) ・抹茶ケーキ (たっぷり大納言を入れて) 	
3	12/14	金		<p>*材料の都合で、変更する場合があります。ご了承ください。</p>	シュトーレン 木の実のケーキ

学習時間 10時～13時(3時間)

持ってくるもの 筆記用具、エプロン、三角巾、マスク、ふきん(3枚)、タオル
お持ちでしたらハンドミキサー

材料代 2500円(材料の価格により追加することがあります。)