

TiDANEFA 1 day レッスン ドイツのクリスマスクラスのご案内

最近、様々なクリスマスの楽しみ方ができるようになってきましたね。このクラスではドイツの伝統的なクリスマスのスイーツ、シュトレンをメインに、クリスマスシーズンに楽しめるメニューをご紹介します。材料はほとんどがオーガニック。もちろん、卵、乳製品、白砂糖不使用、ナチュラルなスイーツです。少し早い時期の開催ですが、シュトレンに使うドライフルーツの洋酒漬けを1日でも早く仕込んで頂きたくて10月中に開催することにしました。長く漬込むほどまろやかで一体感のある美味しさになりますよ。是非ご自宅でも再現してくださいね。

デモンストレーション形式の1day レッスンは、ご入会することなく、どなたでもご参加いただけます。

【日時】 2015年 10月30日(金) 13:00~17:00
10月31日(土) 13:00~17:00

【テーマ】 ドイツのクリスマススイーツ
単に作り方だけではなく、シュトレンの由来や歴史、ドイツのクリスマスの過ごし方などもご紹介します。

【メニュー】 1. シュトレン
生地のはじめはデモンストレーション
お持ち帰りのシュトレンは各自成型、仕上げ、ラッピングの実習つき
2. グリュウヴァイン(ホットワイン)
デモンストレーション
3. グリュウヴァインに合うおつまみ(当日のお楽しみ)
デモンストレーションまたは説明

【会場】 講師自宅(東京都町田市、田園都市線つくし野駅より徒歩)
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします

【定員】 6名

【受講料】 11,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースをご受講中の方は、5%引きです(10,450円)

【講座形式】 一部実習つき デモンストレーション&試食
☆お土産: シュトレン 1本

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具



【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページの上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、メッセージ欄に「1 day レッスン ドイツのクリスマスクラス受講希望」及び、ご希望日を明記し、お申し込みください。

24 時間以内に折り返し詳細についてご連絡を差し上げます。

お申し込みは先着順で受け付けております。残席状況の更新は 1 日に 1 回のため、ご希望日に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

また、24 時間以内に確認のご連絡が届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください。なんらかの理由により、こちらにお申し込みメールが届いていない、またはこちらからのご連絡メールが振り分けられ受信されていないことが考えられます。(Tel : 080-4002-2440)

お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。

【その他】

その他の注意事項として、Extra Class のページ下部の **その他ご注意点** をご覧ください。
キャンセル等のお約束もこちらにございますので、必ずお読みください。

ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

TiDANEFA info@tidanefa.com

以上