

TiDANEFA X'mas 1day レッスン ビュツシュ・ド・ノエル クラスのご案内

2016年のクリスマス 1day レッスン第3弾は、コニャックを利かせた大人向けのビュツシュ・ド・ノエル。
デコレーションもシツクにまとめました。

材料はほとんどがオーガニック。もちろん、卵、乳製品、白砂糖不使用です。甘味料は血糖値が上がりにくいアガベシロップ100%です。ジェノワーズ、ムース、クリーム、ジュレ、飾りをすべて手作りしますので、ステップは多いのですが、ケーキ生地をロールに巻かない分、作りやすくしています。形崩れの心配もありません。

いつもより少し頑張って、特別なケーキでクリスマスを過ごしてみませんか？

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】 2016年12月16日(金) 13:00~17:00
12月17日(土) 13:00~17:00

【テーマ】 大人のビュツシュ・ド・ノエル
単にケーキの作り方だけではなく、ビュツシュ・ド・ノエルの由来や歴史、フランスのクリスマスの過ごし方などのご紹介します。

【メニュー】 1. 栗とカシスのビュツシュ・ド・ノエル
ジェノワーズ・カフェ
ムース・オ・マロン
ジュレ・ド・カシス
クレーム・カフェ
クランブル・カカオ(小石や木くずに見立てる)
栗の飾り
2. グラス・カシス(カシスのアイスクリーム)
デモンストレーション

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

【定員】 5名

【受講料】 12,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースの受講生、短期集中講座受講生は5%の割引特



典があります (11,400 円)

【講座形式】 デモンストレーション & 試食

☆お土産: コンフィチュール・カシス(ジュレタイプ)

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具など

【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

・「X'mas 1dayレッスン ビュツシュ・ド・ノエルクラス受講希望」

と明記し、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。残席状況は随時 HP のご案内記事ないにアップします。その後残席数に変更があった段階で更新いたしますが、更新とお申し込みのタイミングによっては、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 時間以内に受付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し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】

お使いのメールソフトやセキュリティソフトなどの設定などにより、こちらからのご連絡メールが受信されないケースが頻発しております。お申込み、またはお問合せの前に、tidanefa.com が受信可能なドメインかどうかご確認をお願いいたします。

また、ご注意事項として、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(ティーダヌファ) ひらた まさこ info@tidanefa.com

以上