

# おとなのパン教室

日頃よりオギ/パンをご利用いただき、ありがとうございます！好評の大人向けパン教室も、おかげさまで3クール目を迎えました！前回、前々回同様、全5回様々なバリエーションをご用意致しました。もちろん、1回のみ参加も大歓迎です(〃)/

## 待望の追加日程、発表で～す！

〔平成 25 年〕

10月 11日(金) 10:00～14:00 「食パンとコッペパン生地」

10月 18日(金) 10:00～14:00 「食パンとコッペパン生地」

10月 19日(土) 10:00～14:00 「食パンとコッペパン生地」

11月 8日(金) 10:00～14:00 「バターロール生地」

11月 9日(土) 10:00～14:00 「バターロール生地」

11月 15日(金) 10:00～14:00 「バターロール生地」

12月 6日(金) 10:00～14:00 「菓子パン生地」

12月 13日(金) 10:00～14:00 「菓子パン生地」

12月 14日(土) 10:00～14:00 「菓子パン生地」

〔平成 26 年〕

1月 10日(金) 10:00～14:00 「クロワッサン生地」

1月 17日(金) 10:00～14:00 「クロワッサン生地」

1月 18日(土) 10:00～14:00 「クロワッサン生地」

2月 7日(金) 10:00～14:00 「デニッシュ生地」

2月 8日(土) 10:00～14:00 「デニッシュ生地」

2月 14日(金) 10:00～14:00 「デニッシュ生地」

定員	24名(最少催行人数10名)
参加費	各回2,000円(レシピ、材料代、昼食代含む)
場所	オギ/パン本社2階 ラボラトリ(研究開発室)
持ち物	タオル、三角巾、エプロン、飲み物
内容	講義→手仕込み→1次発酵→成形→2次発酵→昼食→焼成→質疑応答

株式会社オギ/パン

お問い合わせ・お申込み

でんわ

042-780-8121