

おとなのパン教室

-2016年-

9月2日(金)、16日(金)、23日(金)

基本の食パン生地で作る【イギリスパン】♥

10月7日(金)、14日(金)、21日(金)

つくってみよう、焼込調理パン!【バターロール】♥

11月11日(金)、18日(金)、25日(金)

菓子パン生地を折り込む【デニッシュ】

12月2日(金)、9日(金)、10日(土)

ドイツの伝統菓子【クリスマスシュトレン】

-2017年-

1月13日(金)、14日(土)、20日(金)

オリーブオイルで仕込む【イタリアン】♥



各回 10:00~15:00 頃 ※終了時間は工程により前後することがございます。

定員

24名(最少催行人数10名)

参加費

各回 2,500円(レシピ、材料代、昼食代)

※昼食はパン中心の簡単なお食事です。

※「シュトレン」は毎回 3,000円です。

場所

相模原市緑区長竹 2841 オギ/パン本社 2階

持ち物

タオル、三角巾、エプロン、うわばき、飲み物

内容

初心者でも「おうちでできる」を前提としたクラスです☆



~おねがい~

第二駐車場をご利用ください。

長時間駐車となりますので、ご協力お願い致します!

株式会社オギパン

お問い合わせ・お申込み

でんわ

042-780-8121