

# おとなのパン教室

-2019年-

4月12日(金)、17日(水)、19日(金)、24日(水)

様々な生地をトコトン練習【成形練習】

5月8日(水)、10日(金)、22日(水)、24日(金)

ハード系もつくってみよう!【フランス生地】

6月5日(水)、7日(金)、12日(水)、14日(金)

伝統のイタリア発酵菓子【パネトーネ】

7月10日(水)、12日(金)、17日(水)、19日(金)

クリスマスまで待てない!【サマーシュトレン】



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	30名(最少催行人数10名)
参加費	各回3,000円(レシピ、材料代、昼食代含)※サマーシュトレンは3,500円。
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、エフロン、飲み物、うわばき
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!

※写真はイメージです。



株式会社オギパン

## お問い合わせ・お申込み

でんわ

# 042-780-8121