

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4  10:30-13:00 パン・ド・ミ&ス ペルト・パンケーキ	5 Closed	6	7
8  13:30-16:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ	9	10  10:30-13:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん	11	12	13  10:30-13:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん	14  10:30-13:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ
15	16  10:30-13:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ	17	18  10:30-13:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん	19	20  10:30-13:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ	21 Closed
22  13:30-16:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん	23	24  10:30-13:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ	25	26	27  10:30-13:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん	28  10:30-13:00 パン・ド・ミ& スペルト・パンケーキ
29	30  10:30-13:00 いちご種 フォンデュ& クリームぱん					

対面レッスン

今年は桜の見ごろが4月に入ってからの様子。「新年度」には桜があるとやはり嬉しく晴れやかな気持ちになりますね。  
今月の自家製酵母のレッスンは、春恒例の「いちご酵母」になります。いちごの甘い香りと風味を活かし双子という意味のシンプルな食事パン「フォンデュ」といちごの香りの生地とカスタードクリームを楽しむ「クリームぱん」を作ります。

基本レッスンでは、日常的に最も食べる機会が多い「パン・ド・ミ」と酵母で作る「スペルト・パンケーキ」を作ります。



＜初級～＞パン・ド・ミ & スペルト・パンケーキ 参加費6,000円



今月のベーシック・ブレッドは日本人にとって最も馴染み深い食パンの「パン・ド・ミ」を作ります。最もシンプルな配合のサククリした食感の山形食パンに焼きあげます。

あわせてスペルト小麦の酵母で作るモチリ食感のパンケーキです。発酵の時間は必要ですが、材料を混ぜるだけの簡単作業です。パンを作るほど酵母はないけど無駄にしたいくないな、などという時にも活用出来ます。レッスン中に生地を作り焼き上げてご試食時にお召し上がりいただけます。

お持ち帰りいただく生地は、パン・ド・ミをお作りいただけます。  
ご用意する生地には自家製酵母を使いお作りしますが、お持ち帰りいただく生地に使う酵母はご経験のレベルを考慮して選択させていただきます。



＜中級～＞いちご酵母のフォンデュ & クリームぱん 参加費6,000円



いちごで起す酵母は、いちごの風味や香りがパンの焼成後もしっかりと感じられる酵母です。このいちご酵母の風味と香りを活かすために、「双子」という意味のシンプルな食事パンの「フォンデュ」を作ります。ハイジの白パンの原型とも言われています。

また、同様にいちご酵母を使い焼成前にカスタードクリームを絞り込むクリームぱんを作ります。柔らかめの生地扱いが少々難しいですが、いちごの香りと口溶けのよい生地とクリームをお楽しみいただけます。

お持ち帰りいただく生地は、フォンデュの生地をお作りいただけます。  
このレッスンではいちごの酵母の起し方もご説明いたします。  
\*こちらのレッスンはパン作りご経験者向けの内容となります。



オンライン、動画レッスン

オンライン・レッスン 購入費：3,000円  
動画+レシピ 購入費：2,000円  
詳細、動画についてはHPをご参照ください

パン作りの工程、酵母の起こし方の工程の動画とレシピのセットです。  
可能なレッスン・メニューについてはHPをご参照ください。

