

2022 - 2023

広島アンデルセン パン教室

〈上級コース・第1期〉

日程 / 火曜A 10:30 ~ 14:00 火曜C 10:30 ~ 14:00
土曜B 10:30 ~ 14:00

Curriculum

	内 容	火曜A	火曜C	土曜B	
第1回	ベーグル生地 ウィーン風 ブリオッシュ生地	・ベーグルプレーン ・ベーグルセサミ ・ブリオッシュ 4つ編み/5つ編み	10月11日	10月18日	10月15日
第2回	フランスパン生地 カトフェル生地	・バゲット ・カトフェルブロート ・カトフェルロール	11月8日	11月15日	11月19日
第3回	ルヴァン生地 フーガス生地	・バゲット オルヴァン ・オリーブのフーガス	12月6日	12月13日	12月17日
第4回	ピッツァ生地 ミューズリーブレッド 生地	・マルゲリータ ・ミューズリーブレッド ・ミューズリーロール	1月17日	1月28日	1月24日
第5回	リュスティック生地 フルーツライ生地	・リュスティック ・フルーツライブレッド	2月14日	2月21日	2月25日
第6回	パンデコレーション 生地	・飾りパン(プレート)	3月14日	3月21日	3月25日