

2026

広島アンデルセン パン教室

〈上級コース・第8期〉

日程 / 木曜A 10:30 ~ 14:00 土曜B 10:30 ~ 14:00

Curriculum

	内 容	木曜A	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	4月9日 4月18日
第2回	フランスパン生地 カトフェル生地	・バゲット ・カトフェルブロット ・カトフェルロール	5月14日 5月16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	6月11日 6月13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 ・マリナーラ ・ミューズリーブレッド ・ミューズリーロール	7月9日 7月11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	8月6日 8月8日
第6回	パンデコレーション 生地	・飾りパン(プレート)	9月10日 9月12日