
サヴァランをケーキ生地でアレンジー

ケーキ・オ・サヴァラン

HOME MADE CAKE サークルのご案内

By 8 Presents

通常サヴァランはブリオッシュ生地ですが、今回はパン生地に似たケーキ生地アレンジ。
間にはバニラ薫るクレーム・パティシエールをはさみ、中央にはたっぷりのクレーム・シャンティを絞ります。ラム酒の効いたシロップが決めてのサヴァラン風ケーキです。

*

★日時

6月3日(土) 午後1時～

5日(月) 午後1時～

10日(土) 午後1時～

16日(金) 午後7時～

25日(日) 午後1時～

26日(月) 午後1時～

★場所

紅葉山 salon (中野区中野)

★内容

ケーキ・オ・サヴァランを作ります。

★費用

6,000円(材料費、お茶代込み) (非会員 6,500円)

★ご持参いただくもの

エプロン、ケーキケース(直径約18cmの丸型が入るもの。ご希望の方には有料でお分けします)

★定員

各回 3名

★申し込み

希望日の2日前までに、下記へお申し込み下さい。

ただし、定員になり次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。

cake8presents@yahoo.co.jp

