
マジパンから手作りするパイナップルケーキー

アナナス・レーリュッケン

HOME MADE CAKE サークルのご案内

By 8 Presents

生地につぶりのマジパンとパイナップルを練りこんだリッチテストの甘酸っぱいバターケーキ。今回はアーモンドパウダーと砂糖、水あめを使い、マジパンを作るところからご紹介させていただきます。マジパンを使った独特のしっとり生地はクセになること請け合いです。

*

★日時

7月3日(月) 午後1時	4日(火) 午後1時～
7日(金) 午後1時、7時～	9日(日) 午後1時～
10日(月) 午後1時～	11日(火) 午後1時～
14日(金) 午後1時、7時～	16日(日) 午後1時～
18日(火) 午後1時～	24日(月) 午後1時～
25日(火) 午後1時～	28日(金) 午後1時、7時～
29日(土) 午後1時～	31日(月) 午後1時

★場所

紅葉山 salon (中野区中野)

★内容

アナナス・レーリュッケンを作ります。

★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(長さ約18cmのレーリュッケン型が入るもの。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

