
PIZZA をヒントに生まれましたー

ゴルゴンゾーラ・シュトゥルーデル

HOME MADE CAKE サークルのご案内

By 8 Presents

ゴルゴンゾーラの PIZZA をオーストリアのパイ生地、シュトゥルーデルでアレンジ。
中にはゴルゴンゾーラと数種類のチーズ、それにフレンチトーストが入っています。
焼き上がりに蜂蜜とクルミをトッピングし、パリパリ、とろ～りの熱々をお召し上がりください。
ワインのおつまみにもお勧めです。

*

★日時	2月	4日(日)午後1時～ 7日(水)午後1時、7時～ 12日(月・祝)午後1時～ 14日(水)午後1時、7時～ 23日(金)午後1時、7時～ 25日(日)午後1時～ 28日(水)午後1時、7時～	6日(火)午後1時～ 11日(日)午後1時～ 13日(火)午後1時～ 21日(水)午後1時、7時～ 24日(土)午後1時～ 27日(火)午後1時～
-----	----	---	--

☆開始時間に間に合わない場合はご相談ください。尚、上記以外にも臨時クラスを設けますのでお気軽にご相談下さい。

★場所 紅葉山 salon (中野区中野)

★内容 ゴルゴンゾーラ・シュトゥルーデルを作ります。

★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25cmの楕円形が入るもの。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