

\*\*\*\*\*

クリスマスの薪を丸太で表現しました—

## ビュッシュ・ド・ノエル 2017

\*\*\*\*\*

フランスのクリスマスケーキでおなじみのビュッシュ・ド・ノエルを、重ねた丸太で表現しました。しっとりしたスポンジで、香ばしくコクのあるピーナッツバターを巻き込み、バターガナッシュ、さっくりとしたココアビスキュイでカバーしました。

ピーナッツとチョコレートは王道の組み合わせ。

そして、ビジュアルをはじめ、テーストもどこか懐かしい素朴な味わいのクリスマス・ケーキです。

★日 時	12月	5日(火) 午後1時	6日(水) 午後1時
		8日(金) 午後1時、7時	9日(土) 午後1時
		10日(日) 午後1時	12日(火) 午後1時
		13日(水) 午後1時	15日(金) 午後1時、7時
		19日(火) 午後1時	20日(水) 午後1時
		22日(金) 午後1時、7時	23日(土) 午後1時
		24日(日) 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、上記以外で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 ビュッシュ・ド・ノエル 2017 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20cm×幅約15cm×高さ約15cmが入るもの。ご希望の方には有料でお分けします)、保冷剤

★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](mailto:cake8presents@yahoo.co.jp)