
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でアレンジ。
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～
6日(火) 午後1時～	9日(金) 午後1時、7時～
10日(土) 午後1時～	12日(月) 午後1時～
13日(火) 午後1時～	16日(金) 午後1時、7時～
18日(日) 午後1時～	19日(月) 午後1時～
20日(火) 午後1時～	25日(日) 午後1時～
26日(月) 午後1時～	27日(火) 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15cm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

