
人気の焼き菓子 2 種です —

フィナンシェ&ポルボロン

HOME MADE CAKE サークルのご案内

焦がしバターと卵白で作るしっとりと香ばしいフィナンシェと、ほろほろとした口当たりが特徴のスペインのクッキー、ポルボロンをご紹介します。

温かい紅茶やコーヒーが恋しくなる季節にピッタリの焼き菓子2種です。

(2006年11月のメニュー)

★日時 11月 24日(金)午後1時、7時
25日(土)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 フィナンシェ&ポルボロンを作ります。

★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(フィナンシェ菊型8個 ポルボロン約15個分が入るもの。
ご希望の方には有料でお分けします)、保冷剤

★定員 各回 4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

