

\*\*\*\*\*

まずは基本から♪

## ベーシックレッスン

HOME MADE CAKE サークルのご案内

By 8 Presents

\*\*\*\*\*

基本の生地を1レッスンで1種、じっくり学びます。(所要時間 1時間~1時間半)  
ご希望にあわせ、コース、単発いずれかお好きな方法をお選びいただけます。

### \* コースレッスン

お菓子作りは全く初めてで 何から始めてよいかわからない方向けに、  
基本の生地作りをセットで紹介するミニコース。

#### コース1 ケーキ生地 全4レッスン

- ① スポンジ 共立て
- ② スポンジ 別立て
- ③ バターケーキ 共立て
- ④ バターケーキ 別立て

#### コース2 タルト&シュー生地 全3レッスン

- ① パート・シュクレ(甘いタルト生地)
- ② パート・ブリゼ(塩味のタルト生地)
- ③ パータ・シュー(シュー生地)

#### コース3 クリーム 全4レッスン

- ① クリーム・パティシエール(カスタード・クリーム)
- ② クリーム・ダイヤモンド(アーモンドクリーム)
- ③ クリーム・オブール(バタークリーム) 全卵・卵黄
- ④ クリーム・オブール(バタークリーム) 卵白

### \* 単発レッスン

1レッスン内で上記の生地1種をお作りいただきます。

- ★日 時 平日午後 1 時～9 時の時間帯にて  
随時設定  
☆ご希望のお時間をお知らせください。
- ★場 所 紅葉山 salon (中野区中野)
- ★内 容 講師と一緒に実習形式でお作りいただきます。  
(お作りいただいた生地はお持ち帰りいただけます)  
デモンストレーション&見本の生地を希望される場合は、別途500円頂戴いたします。
- ★所要時間 1時間～1時間30分
- ★費 用
- |                |    |          |     |         |
|----------------|----|----------|-----|---------|
| ・コース1、3(4レッスン) | 会員 | 各11,000円 | 非会員 | 13,000円 |
| コース2 (3レッスン)   | 会員 | 8,250円   | 非会員 | 9,750円  |
- 一括前納。初回レッスン時ご清算ください。
- |             |    |        |     |        |
|-------------|----|--------|-----|--------|
| ・単発 (1レッスン) | 会員 | 3,000円 | 非会員 | 3,500円 |
|-------------|----|--------|-----|--------|
- レッスン毎にご清算ください。
- ★ご持参いただくもの エプロン、ミニタオル、筆記用具
- ★定 員 各回 4名
- ★申し込み 随時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**
- ★備 考
- ・日時は随時ご相談に応じ設定いたします。
  - 他に希望者がいらした場合、ご一緒いただきますが(4名まで)、いらっしゃらない場合は個人レッスンとなります。
  - ・コースレッスンの受講期限はございませんが、出来ればあまり間を空けずに受講されることをお勧めいたします。