

クリスマスケーキ



『ヴィクトリアケーキ(クリスマスバージョン)』

ヴィクトリアケーキは、イギリスで古くから親しまれている焼き菓子。少ししっとりとしたスポンジに手作りジャムを挟むだけのシンプルで作りやすいケーキで、バターの香りがほのかに香るのも魅力的です。イチゴや生クリームでデコレーションを上手に仕上げるのも今回のポイントの一つです。

完成後は焙煎したてのコーヒーを挽き、「蒸らし」時、コーヒーが膨らむのを楽しみながら、ハンドドリップで珈琲を淹れましょう。

※講師が用意したケーキで試食をします。

※お1人様 15cmケーキを仕上げてお持ち帰りいただけます。

- ・日時：12月21日(土) 15:30~18:30
- ・料金：4,000円(税込)
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具・持ち帰り用容器
- ・担当講師：東 真由美
- ・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。
- ・お申込み締切り：12月18日(水)

お申込みはこちら → <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3516/>