

ガトーショコラをつくらう！



チョコレート菓子の定番、ガトーショコラをつくりましょう。今回は製菓用のチョコレート「クーベルチュールチョコレート」を使います。リッチな味わいや風味、ほのかな苦みが楽しめます。さらに、焼きあがる時間を利用して、コロコロとしたかわいいココアスノーボールもつくります！さっぱり美味しく、やみつきになるクッキーです。

ケーキ作りが初めての方でも大丈夫。順序立てて進めてまいりますので、安心してご参加いただけます。なお、一人一台作って頂き、焼き上がった物はお持ち帰り用とします。どなたでも美味しく作れる様にお教えしますので、ぜひご参加ください。



お申込みはこちら！

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3863/>

- ・日時：2月1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
ホールケーキ用の箱(トレー付き)5号(15CM)
- ・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：1月29日(水)