～自家製自然酵母パン屋さんから教わる シュトーレンづくり～



もうすぐクリスマス♪
この時期になるとパン屋さんでもよく目にするドイツ発祥の伝統菓子「シュトーレン」。小麦粉とバターの生地にドライフルーツを練りこんで作るケーキに近いクリスマス用の発酵お菓子「シュトーレン」を自家製自然酵母パン屋さんから教わり作ってみませんか？日が経つごとに味わい深くなるので、クリスマスを迎えるまでの間、ゆっくり楽しむことができます。

11/26（木）
①9:30～12:30
②13:30～16:30

講 師
天然酵母パン屋
Matupan（まちゅぱん）
藤井美加子氏



開催場所	岩津市民センター　2階　料理講習室
募集人数	18人（応募多数の場合は抽選） ※当選者には11月10日迄にご連絡します。
受講料	300円（教材費と合わせて当日いただきます）
教材費	2500円（当日集金） ※お釣りの無いようご用意ください
持ち物	◎エプロン　◎布きん　◎三角巾　◎筆記用具 ◎持ち帰り用容器か袋　◎手拭きタオル

※シュトーレンには小麦・卵・乳が使われます。
※ナッツアレルギーをお持ちの方は申込時にお申し出ください。

お申込み・締切り 11/5（木） 岩津市民センターへ Eメール・電話

メールアドレスはこちら↓

または来館して ●氏名（ふりがな） ●住所 ●電話番号 ●受講希望時間①か② ●講座名「シュトーレンづくり」 ●アレルギーの有無 を伝えてください。

お問合せ・お申込み 岩津市民センター TEL:0564-45-2512 受付時間:9:00～21:00（月曜休館）
Email:iwazu.shimin@city.okazaki.lg.jp 但し日曜・祝日は9:00～17:00