



《講師》

東京製菓学校 高江直樹先生

講習内容

①サワー種の可能性と利便性

サワー種からルヴァン種、ルヴァン種からパネトーネ、ロデブなどなど
数種の発酵種をサワー種から作る事で合理化、効率アップ！

②クロワッサン生地応用

クロワッサン生地ですべてのペストリーを作る事で仕込み数を減らし合理化を図る
自家製クリームのお考え方やシートバターの作り方、折込数や油脂量、糖の違いによる食感の違い、
シンプルな成型で効率よく、仕上げで見栄え良くなど、クロワッサンに対する思いを伝授！

③パンデコレの活用

店舗のディスプレイとして思わず足を止める様な心動かす芸術性を表現する

9月の製パンセミナーでは高江先生をお招きして上記のような盛り沢山の内容をお届けします！
参加しないと後悔しますので、このセミナーを楽しみに猛暑を乗り切りましょう。
皆様のご参加を心よりお待ちしております。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

日時) 2018年9月13日(木) 10:00~17:00
※受付開始: 9:30~

会場) (株)オイルミルズ おいしさデザイン工房
東京都中央区八丁堀一丁目10-7
TMGビル3階
※1階がマツダのショールームです

東京メトロ日比谷線
「八丁堀」A5出口より 徒歩1分
東京メトロ東西線
「茅場町駅」2番出口より 徒歩4分
JR
「東京」駅八重洲中央口より 徒歩12分



会費) 4,000円

注意事項)

※ビデオ撮影、SNSでの外部公開はご遠慮下さい。
※遅刻やキャンセルの場合、必ずお早めにご連絡下さい。

(前日、当日の連絡先: 080-5894-1570 幹事 立木携帯)

お申し込み、お問い合わせ先) 【クラブ・ド・サントノーレ事務局】

申し込み先: <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>

※サントノーレHP内、セミナー出欠登録画面からお願いします。 club.de.sainthonore@gmail.com