

～ パン×コーヒー・マリアージュの世界 vol.04 ～

7月のメニュー「ブリオッシュ / ブリオッシュ・コン・ジェラート」



朝食に飲む1杯のコーヒーは
朝食に何を食べるかでも美味しさが格別変わってきます。

「パンとコーヒーのある豊かな暮らし」の記念すべき vol.04 は、
フランスの伝統的なパン、だるま型で可愛らしい「ブリオッシュ」です。

バターたっぷりで口どけの良いお味でコロんとしたフォルムの「ブリオッシュ」は、
パンなのか？お菓子なのか？

答えは、バターと卵をたっぷり使った、リッチパンの代表格とされるパンです。

日本でもファンの多いパンの一つですが、同様にカテゴライズされるクロワッサンや
デニッシュとの作り方の違いなども丁寧にわかりやすく解説。
口どけの良さのヒミツも学んで頂けます。

スイーツ食材との相性は抜群でサバランなど様々なお菓子に応用されるブリオッシュ。

今回は専門店もできるほどの今人気を集めている「ブリオッシュ・コン・ジェラート」のアレンジレシピまで披露いたします。

さあ、今回のテーマであるブリオッシュを
どのようにコーヒー・マリアージュさせていくのでしょうか？

そのプロセスまでご堪能いただけるのが、L'ALLURE 流のスクールスタイルです。

優雅なモーニングやブランチをご家庭で実現できるとイメージするだけでも
もう既に豊かな時間の始まりですね。

レッスンは、講師によるデモンストレーションをはじめ、手ごねの際の美味しさのポイントに
つながる生地なども触って体感していただく他、アレンジ術やご試食にとどまらないコーヒーとの
マリアージュセットでお愉しみいただくまでがレッスン内容です。

2人の講師が、美味しさを追求するセッションもどのように展開していくのかも
このレッスンの見所かと考えております。

さらに、嬉しいお土産付き。

(焼きあがったブリオッシュ + 計量された材料)

少人数制でアットホームな雰囲気の中で学ぶ
パンとコーヒーのある豊かな時間をお愉しみください。





手ごねパン教室「Hachi」主宰

川村亜希子（ Akiko Kawamura ）



大手料理教室で10年間、料理講師の務める他運営管理・後進の育成にキャリアを積む。5年の充電時間を経て、2015年6月より広島・呉市にて自宅パン教室「手ごねパン教室 Hachi」を主宰。

現在は過去の実績が評価され、パンの専門講座をはじめ、日々の暮らしの中で役立つ香り豊かなパン作りまで幅広いレッスンを開催。明るく楽しい雰囲気の中で基礎からしっかり学べるのが人気を呼んでいる。

【開催日時】 2019年7月30日(火) 10:30-14:30 (4.0h) ※受付 10:15

【開催場所】 SALON de CAFÉ 「L'ALLURE HAKUSHIMA」
広島市中区東白島町 20-3 グランレヴリ 302

【受講料】 7500円 ※税込価格/当日現金支払 (PayPay 対応可)

【募集人数】 4名様 (最少催行人数2名様)

【申込方法】 ①お名前 (ふりがな) ②「7/30(火)開催 パン×コーヒークラス申込希望」
③日中ご連絡のつく電話番号 をご明記の上、LINE@または info@stylingcoffee.com までお申込み下さい。ご質問も同様にお問合わせ下さいますようお願いいたします。

【キャンセル規定】

お申込みいただきましたレッスンをやむを得ずキャンセルをされる場合は、開講日当日を含む何日前かによってキャンセル料が発生いたします。料金については、以下の通りとさせていただきます。

開催日当日より7日前までのキャンセル・・・・・・ 「無料」

開催日当日より6日前～4日前までのキャンセル・・ 「受講料の半額」

開催日当日より3日前～当日のキャンセル・・・・・・ 「受講料の全額」

※ 営業時間は18時とさせていただきますため、時間外は翌日の受付扱いとなります事をご了承ください