

～ パン×コーヒー・マリアージュの世界 vol.09 ～

1月のメニュー「パン・オ・ショコラ」



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.09 は、  
フランスでは朝食や午後のスイーツにお馴染みの「パン・オ・ショコラ」をご提案します。

バターの甘い香り、サクサクとした食感、頬張った時に感じるチョコレートの甘さ。  
ただ折り混ぜただけでは、この美味しさは完成されません。

折り込むデニッシュ生地の美味しさの配合から始まり、失敗を少なく作りやすいバランス。  
それらを兼ね備えたレシピと折り込みのヒミツを伝授。

また美味しいパンに欠かせない発酵のコントロール。  
特にデニッシュ生地は、使用するバターの多さから温度管理が難しいのですが、そのあたりも  
わかりやすくご紹介をさせていただきます。

またコーヒーとのマリアージュに欠かせない「触感」。

舌の上に触れるその感覚(mouth-fell)や味わいが重なり合う事で感じる美味しさ(harmony)。

こだわりがたくさん詰まったバン・オ・ショコラにどのようにコーヒー・マリアージュをさせていくのか…

これら一連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楽しみいただくまでがレッスン内容です。

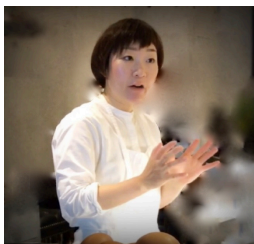
2人の講師が、美味しさを追求するセッションもどのように展開していくのかも、このレッスンの見所かと考えております。



さらに、嬉しいお土産付き。  
(焼き上がった生地 + 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バンとコーヒーのある豊かな時間をお楽しみください。





## 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】 2020年1月28日(火) 10:15-14:15 (4.0h) ※受付 10:00～

【開催場所】 SALON de CAFÉ 「L'ALLURE HAKUSHIMA」(ラリュール白島)  
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(キャッシュレス決済可)

【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「11/26(火)開催 パン×コーヒー・マリアージュクラス申込希望」

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](mailto:info@stylingcoffee.com) まで  
お申込みください。ご質問も同様にお問合わせさせていただきますようお願いします。

### 【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  
キャンセル料金が発生いたします。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時とさせていただいておりますため、時間外は翌日の受付扱いとなります事をご承ください