

～ パン×コーヒー・マリアージュの世界 vol.12 ～

3月のメニュー「ブリオッシュ×食パン / パンペルデュ」



朝食に飲む1杯のコーヒーは
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.12 は、
バターと玉子をふんだんに使ったリッチ系の代表格「ブリオッシュ」に加え、
ホールパンの代表「食パン」をかけ合わせたハイブリットパンをご提案いたします。

サクッとした歯ごたえ、バターや玉子のなんとも言えないほっこりする風味。

ハイブリットにしたことで得られたリッチ感が増幅する・心地よい余韻は、
ゲスト講師・川村亜希子先生の渾身の逸品であることが美味しさとして物語っています。

この逸品をわざわざアレンジする必要はないのですが、
そこはL'ALLUREでは、さらにこだわります。

コーヒー・マリアージュさせるためにアレンジするメニュー。

今回は、この生地を活かした「パンペルデュ(デザート系)」と+α（お食事系）の
2つのアレンジメニューをご堪能いただきます。

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「ブリオッシュ×食パン」に
どのようにコーヒーマリアージュさせていくのか…

これらの一連のプロセスまでご堪能いただけるのが、
L'ALLURE 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。

(焼きあがったパン + 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】 2020 年 3 月 24 日(火) 10:15-14:15 (4.0h) ※受付 10:00
- 【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 (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「3/24(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了承ください