

St.Valentine's day

オトナのガトーショコラ スイーツレッスン



パリで学ばれたパティシエールから、本格的なオトナのガトーショコラを簡単に作れるコツを学んでみませんか？
上質なクーベルチュールチョコレートを使用した濃厚な味わい。しかも小麦粉を使わないので、小麦アレルギーの方にも安心して召し上がっていただけます。
ご自身で焼かれたガトーショコラを1ホールお持ち帰りできます。

レッスン内容

- ・ガトーショコラの焼き方レッスン
- ・ガトーショコラ (15cm)お持ち帰り
- ・レシピ

対象

- ・ワンランク上のお菓子作りを楽しみたい方
- ・小麦粉不使用・グルテンフリーのお菓子作りに興味がある方

定員

24名 (先着順)

参加費

3,000円
当日現金でお支払いください

用意するもの

エプロン、ハンカチ、筆記用具

日時 2019 1.20日 13:00~16:00

場所 西九州大学健康支援センター すこやかキッチンスタジオ

佐賀メディカルセンター内 / 佐賀市水ヶ江1丁目12-10

お申込 西九州大学健康支援センター

TEL

0952-20-6249

(受付時間: 平日9:00~17:00まで)

WEB

右QRコードよりアクセスしお申込ください。



講師

Sacchi's Kitchen
宮崎祥子 先生

Le Crdon Bleu東京校、パリ・ホテルリッツ料理学校にて製菓のデュプロマを取得。ホテルリッツレストランにてスタージュを経験。福岡IMSビル九州電力のお菓子講座 非常勤講師や、東京、久留米のケーキショップで研鑽を重ね、各地のレストランや別府明礬岡本屋旅館のレシピ協力などを経て、福岡にて【Sacchi's Kitchen】を主宰。季節に合わせてお菓子教室を開催し、予約の取れないサロンとして人気上昇中。

