

パン作りが好きなあなたには…

卵・乳製品・白砂糖を使わない

ヴィーガン天然酵母パンコース

全3回コース 講義時間 2時間 受講料 14,580円(税込)

手ごねにこだわった天然酵母パン作りを基本から学べる基礎講座。
酵母のおこし方から生地ごね、焼き上げまでをひとりで行うため、
パン作りの技術がしっかり身に付きます。

コース
講座

ヴィーガン
対応

おすすめPoint

- ・酵母のおこし方が学べる
- ・試食以外に生地の持ち帰りができる
- ・季節野菜を使ったスープとサラダの実習付き

Spring



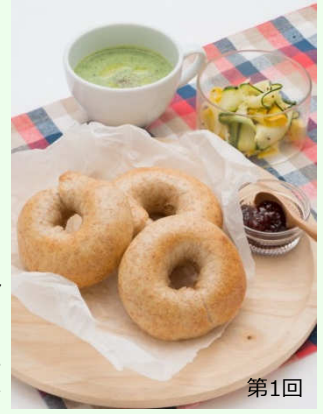
- 第1回
フォカッチャ
春野菜のミネストローネ
菜の花のミモザ風サラダ
- 第2回
桜リュスティック
新玉ねぎのポターージュ
春キャベツのコールスロー
- 第3回
米粉あんぱん
空豆と押し麦のスープ
新じゃがいものジェノベーゼ



Summer



- 第1回
スベルトベーグル
クレソンのポターージュ
2色のズッキーニマリネ
- 第2回
ナン
ココナッツカレースープ
玉ねぎとピーマンのアチャール
- 第3回
トマトと枝豆のねじりパン
ローズマリー風味のコーンスープ
夏野菜とクスクスのタブレサラダ



Autumn



- 第1回
イングリッシュマフィン
苦瓜のポターージュ
夏野菜のラタトゥイユ
- 第2回
シナモンアップルツインズ
かぶとりんごのスープ
きのこのバルサミコサラダ
- 第3回
米粉ねぎパン
里芋のソイチャウダー
ごぼうと水菜のサラダ



Winter



- 第1回
クーロンヌ
パイカールスープ
スチーム野菜~ひじきタブナード
- 第2回
花巻
白味噌と生麩のスープ
春菊と油揚げの中華風サラダ
- 第3回
ル・クール
ごぼうのポターージュ
かぼちゃとさつまいものヌッツィサラダ

