

スイーツ作りが好きなあなたには...

卵・乳製品・白砂糖を使わない

ヴィーガンケーキコース

全3回コース 講義時間 2時間 受講料 14,580円(税込)

コース
講座

ヴィーガン
対応

メイプルシロップやてんさい糖、ビートオリゴ糖、りんごジュース、甘酒など。からだに優しい甘みを使用。1人1台を作るレッスンで、基礎からしっかりと学べます。(一部、数人で作業を行うレシピがあります。)

おすすめPoint

- ・1人1台のケーキを作れる
- ・ケーキは毎回お持ち帰りOK
- ・卵などの動物性食材・乳製品・白砂糖不使用のからだに優しいスイーツです

Spring



- 第1回
抹茶と黒豆の
米粉ケーキ
&黒豆の葛もち
- 第2回
バナナとココアの
ロールケーキ
- 第3回
ティラミスタルト



第1回



第2回



第3回

Summer



- 第1回
ブルーベリーマールケーキ
- 第2回
ルバーブのクランブルケーキ
&ルバーブジャム
- 第3回
レモンのタルト



第1回



第2回



第3回

Autumn



- 第1回
モンブラン
&紫芋モンブラン
- 第2回
タルトオフリュイ
- 第3回
アップルパイ
&豆乳バニラアイス



第1回



第2回



第3回

Winter



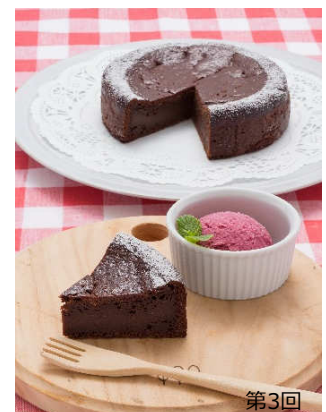
- 第1回
いちごのショートケーキ
- 第2回
さつまいものチーズケーキ
&サブレクッキー&チャイ
ティー
- 第3回
ガトーショコラ
&ベリーのアイス



第1回



第2回



第3回