ふっくら美味しい手づくりパンは

食卓を幸せにします ベーシック

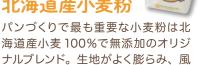
52種のパンを 18回で

〈18回〉 チケット制/ 月2回以上がおすすめ



こだわりの 北海道産小麦

味豊かなパンに仕上がります。



オリジナル製法の 牛地づくり

美味しさの秘密は発酵を促 進するオリジナル製法。短時 間でできて、失敗しない生地 づくりのコツを実習します。



楽しく学べて しっかり身につきます

パンづくりが初めての方も、 先生がそばにいてその場で 質問できるから疑問を残さ ず、安心して学べます。



月2回、3ヶ月で基本が身につきます! ベーシックパスポートは6回までメニュー指定

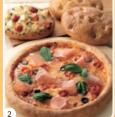




ナッツパン&ツナタマ &コーンベーコン

手ごねの 生地づくりの基本





ピザ&フォカッチャ (プレーン / ベーコンポテト)

手で丸く大きく伸ばす成型、 大の丸め、めん棒のかけ方



ブレッチェン& ウインナーロール

発酵、分割、丸め、焼成 などパンづくりの流れ





&クリームパン

フィリングの 包み方、はさみの扱い方





あんぱん&チーズパン イギリスパン&スティック &ごまのブール

大きな生地の丸め方、めん棒 リッチな生地のつくり方、 のかけ方、クープの入れ方





バターロール& レーズンブレッド

めん棒を使った成型

基本メニュー6回が終わったら、 レパートリーを増やしながらスキルアップを目指しましょう!



ミルクプルマン& グラタンパン



米粉のミルクカンパーニュ &米粉のフィグノア



ブリオッシュナンテール ノア



メロンパン& matcha メロン& かの子豆の塩パン



チョココルネ& アップルシナモン



ノア・レザン& クレシェンテ



ドーナツアラカルト



ブルーベリーの ラウンドパン& 胚芽のマフィンサレ



ライ麦のオニオンブレッド& クロワッサン&ハムと クランベリークッペ



チーズのクロワッサン



Wショコラブレッド& キャラメルナッツリング& 全粒粉のチーズスコーン



プリューノカンパーニュ& 全粒粉のコッペパン



もっと技術を磨きたい、もっと素敵な メニューを知りたいという方はこちら



ベーシックで基本をしっかり学んだら、 レベルアップしたパンづくりに挑戦しましょう!

パンコース

ベーシック ト アドバンス ト エキスパート

免許状取得 ▶

マイスター取得







プレミアム会員 セミナーや研修でより 高度な内容を学べます プレミアムゴールド会員 ご自宅や教室で 教えることができます

アドバンス

〈6回〉 クラス制/月2回

憧れのフランスパン、大きなライ麦のカンパーニュ、1つの生地で何種類ものバリエーションが楽しめるデニッシュ、 蒸しの技術の中華まんなど! お店で売っているような豪華なパンや、お友だちにプレゼントしたくなるような パンばかり♪ パンづくりだけでなく、材料についても詳しく学びます。

憧れのフランスパン



コーンミールブレッド/ ピーナッツバター ブレッド/ スイートポテトロール

穀物等を練りこんだ生地 のつくり方、扱い方、成型。



バタール / シャンピニオン/ エピ

高度な技術を 必要とするフランスパン 3種に挑戦します。



デニッシュ・ ペストリー

サクサクとした 食感が魅力の デニッシュを6種類!



肉まん / 花巻 / 蒸しパン2種

中華蒸しパンと クイック蒸しパンを 実習します。



コーヒーケーキ/ スイートバンズ

ハイリッチな生地の 扱い方を確認します。

ライ麦のカンパーニュ



バイツェンミッシュ ブロート/ ヌスブロートヒェン/ パン・ド・カンパーニュ

本格大型ライ麦パン3種。 豊かな風味を実感してください。

〈6回〉 クラス制/月2回

理論に基づいて、パンづくりを基本から見直します。生地づくり、成型、発酵、焼成など、ポイントを絞って 一連のパンづくりの工程を再確認して、ワンランク上のパンを作れるように技術を磨きます。様々な実習を通して、 パンの見方など知識も増え、よりパンが好きになることでしょう。



古代のパン/ エイシ

パンの概念、 パンの歴史について 学びます。



ブレッチェン/ ブリオッシュ

手ごねの見直し、 リッチな生地とリーンな 生地の比較。

(手ごねの生地づくり) (機械を使った生地づくり



プチクッペ / ブリオッシュ・ オランデーズ

機械ごねのポイント、 小の丸めの技術を 再確認。

丸め



グローンパン / 田舎パン

生地づくりから発酵まで。 大の丸めの技術を 再確認。



ミルクブレッド/ プルマン/ロールパン /一本編み

-連工程、成型工程、 生地づくりの生成段階 について学びます。

仕上発酵~焼成



ツオップ / ロールパンの 焼成検証

実際にパンを焼いて、 焼成中のクラムの 変化を確認します。

