



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー熊本 8月のイベントカレンダー

洋菓子 ● パン ● 外食 ● 和菓子 ● その他

2019.5.31 更新

| mon [月] | tue [火] | wed [水] | thu [木] | fri [金] | sat [土] | sun [日] |
|-----------|---------|---------|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 定休日 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 定休日 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 定休日 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 14:00 ~ 17:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ | 25 10:00 ~ 13:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ |
| 26 定休日 | 27 | 28 | 29 18:30 ~ 21:00 フランス菓子レッスン シヨソソ・ナポリタン 夜の部 | 30 13:00 ~ 16:00 フランス菓子レッスン シヨソソ・ナポリタン 昼の部 | 31 | |

▼ イベント内容 ▼

00日 料理セミナー クッキング&ランチ 「クラシカルを学ぶ」

旬の食材をテーマに、プロが教える家庭で作れる料理をご紹介します。デモンストレーションの後はランチとしてお召し上がり頂けます。7月メニューは検討中です。

講師 / ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
サンシエロ 調理長 臼杵 哲也 氏
時間 / 11:00 ~ 13:30
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 12名 会費 / ¥5,000

24日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ

別立て法理論 (スポンジ生地)
ビスキュイ生地の作り方、絞り方、クレムアングレーズを学びます。ケーキの組み立て方飾りつけの方法まで1人1台作成します。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエPassion 主宰 今村典子 氏
時間 / 14:00 ~ 17:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / 5,000-

25日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ

別立て法理論 (スポンジ生地)
ビスキュイ生地の作り方、絞り方、クレムアングレーズを学びます。ケーキの組み立て方飾りつけの方法まで1人1台作成します。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエPassion 主宰 今村典子 氏
時間 / 10:00 ~ 13:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / 5,000-

29日 フランス菓子レッスン (夜の部) シヨソソ・ナポリタン

パイの中にシューが! ?サクッともちっと楽しい食感の焼き菓子です。お持ち帰りあり

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏
時間 / 18:30 ~ 21:00
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / ¥5,000

30日 フランス菓子レッスン (昼の部) シヨソソ・ナポリタン

パイの中にシューが! ?サクッともちっと楽しい食感の焼き菓子です。お持ち帰りあり

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏
時間 / 13:00 ~ 16:00
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / ¥5,000

【お申込み・お問合せ】 (お問合せ時間 10:00-18:00)

ホームページから申込可能です。 <http://www.wholesquare.jp/>

TEL.096-353-3441 TEL.080-8373-0843 (アカデミー直通・日曜不在)

※定員になり次第締め切らせていただきます。※キャンセルは前日までにお電話でお願い致します。

ホームページ
QRコード



WHOLE SQUARE
ACADEMY