

2019
6月

WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー熊本 6月のイベントカレンダー

● 洋菓子 ● パン ● 外食 ● 和菓子 ● その他

2019.4.30 更新

mon [月]	tue [火]	wed [水]	thu [木]	fri [金]	sat [土]	sun [日]
					1	2
3 定休日	4	5 11:00 ~ 13:30 料理セミナー クラシカルを学ぶ (ランチ付き)	6	7	8	9
10 定休日	11	12 18:30 ~ 21:00 フランス菓子レッスン 夜の部 クグロフ & ブランマンジェ	13 13:00 ~ 16:00 フランス菓子レッスン 夜の部 クグロフ & ブランマンジェ	14	15	16
17 定休日	18	19	20	21	22 13:00 ~ 16:00 味覚で覚えるプロの 洋菓子テクニック パンオレザン	23 13:00 ~ 16:00 味覚で覚えるプロの 洋菓子テクニック パンオレザン
24 定休日	25	26	27	28	29	30

▼ イベント内容 ▼

5日 水 料理セミナー クラシカルを学ぶ 第3回

フランス、イタリアの伝統料理をプロのレシピでも、家庭で作れて、美味しく仕上がるコツを教えてください。お料理は3品作って習った後にランチとして、お召し上がりいただきます。

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 / 5000円

担当: 吉田

12日 水 フランス菓子レッスン 発酵菓子クグロフと ブランマンジェ

夜の部

クグロフ: アルザス地方の発酵菓子。ドライフルーツ入りのパンのような焼き菓子です。(持ち帰り有)
ブランマンジェ: アーモンドの香る、ミルクで作る冷たいデザート。

講師 / 「Unité」(ユニテ) 主宰 (大阪) 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

担当: 秋吉

13日 木 フランス菓子レッスン 発酵菓子クグロフと ブランマンジェ

クグロフ: アルザス地方の発酵菓子。ドライフルーツ入りのパンのような焼き菓子です。(持ち帰り有)
ブランマンジェ: アーモンドの香る、ミルクで作る冷たいデザート。

講師 / 「Unité」(ユニテ) 主宰 (大阪) 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

担当: 秋吉

22日 土 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック 第3回

・プリオッシュ生地(発酵菓子)
イーストの使い方、プリオッシュ生地作り方。パンオレザンと、アレンジで、ダークチェリーとマンゴーのディニッシュ作成。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエ Passion 主宰 今村典子 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

担当: 秋吉

23日 日 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック 第3回

・プリオッシュ生地(発酵菓子)
イーストの使い方、プリオッシュ生地作り方。パンオレザンと、アレンジで、ダークチェリーとマンゴーのディニッシュ作成。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエ Passion 主宰 今村典子 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

担当: 秋吉

00日 〇 パンセミナー 内容 調整中

パンセミナー現在調整中です。価格改定予定。

講師 / (株)丸菱 テクニカルスタッフ 林田 学
時間 / 13:00 ~ 16:30
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 12名 会費 / ¥調整中

担当: 秋吉

※現在作成中 (更新予定あり)

【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。

WHOLE SQUARE
ACADEMY