

講座番号

32

講座名

初めてでも作れるアイシングクッキー(初級)

日時

4/14、5/12、6/9、7/14、9/8 (水)

10:00~12:00

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

12名

講師名

城殿ミキ・トシ子

初めての方でもお気軽にご参加いただける

基本から学べる5回講座です

お店で売っているような可愛いクッキーがご自宅でも作れるようになりますよ

	日程	内容
1回目	4/14	基礎 アイシングクリーム作り、着色、塗り方
2回目	5/12	馴染み模様① 水玉、ストライプなど
3回目	6/9	馴染み模様② ほかほか、ゼブラなど
4回目	7/14	レース模様 色々なレース
5回目	9/8	オリジナルデザイン 今までの技法を使用



アイシングクリーム作り、水分調整、着色などの基本から学んでいただくのでご自宅でも作れるようになります。

ご自宅でお子様と一緒に楽しみたい方、お友達にプレゼントしたい方などにもおすすめです。

お砂糖と玉子から作ったクリームでクッキーを可愛くデコレーションしましょう!

※クッキーは事前に焼いて準備してあるものを使用
経験者の方もご参加いただけます。

基本を学んだ方対象の経験者講座もあります。

講座ではJSAマスター認定講師のアシスタントと2名で丁寧に指導します♪

プロフィール

飾り巻き寿司マスターインストラクター

JSA アイシングクッキーマスター認定講師

JSA 練り切りマスター認定講師

JSA ゼリーアート認定講師

パスタ歴約14年、調理師

カルチャースクール講師 など

受講料

3,500円

教材費

5,000円

持ち物

- ・エプロン
- ・筆記用具 ・マスク
- ・フキン
- ・ウェットティッシュ
- ・持ち帰り用タッパー(15×15以上)
- ・初回にお渡しするクリアホルダー