

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

4/12、5/10、6/14、7/12、9/13(水)10:00～12:00

場所

中央公民館実習室

回数

5回

定員

10名

講師名

JSA アイシングクッキー  
認定講師 城殿トシ子

	日程	内容
1回目	4/12	基礎 アイシングクリーム作り、着色、塗り方
2回目	5/10	馴染み模様① 水玉、ストライプなど
3回目	6/14	馴染み模様② レopard、ゼブラなど
4回目	7/12	レース模様
5回目	9/13	オリジナルデザイン 今までの技法を使ったデザイン



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♪



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。

プロフィール

JSA アイシングクッキー認定講師  
飾り巻き寿司1級インストラクター  
バリスタ歴約13年

教材費

5000円

持ち物

- ・エプロン
- ・筆記用具
- ・フキン2枚
- ・ウェットティッシュ
- ・持ち帰り用タッパー(15×15以上)