

講座番号
42

講座名

初めてでも作れるアイシングクッキー(初級)

日時 10/11 11/8 12/13 1/10 2/14(水)
10:00~12:00

定員
43 とあわせて

講師名
城殿ミキ
城殿トシ子

場所 カラット 調理室 北館3F 回数 5回

15名

クリーム作りから学べます
クッキーを卵と砂糖のクリームで
かわいくデコレーションしましょう

日程	内容
10/11	基本
11/8	水玉、ストライプなど
12/13	レオパード、ゼブラなど
1/10	レース模様
2/14	オリジナル(ドレス)



講座では2名の認定講師が
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します。

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。(初級講座を受講された方対象)

プロフィール

JSA アイシングクッキーマスター認定講師
JSA 練り切りアートマスター認定講師
飾り巻き寿司マスターインストラクター
調理師
バリスタ歴約 13年
とよあけ市民大学「ひまわり」講師 など

受講料 3,500 円

教材費 6,500 円

持ち物 エプロン、スリッパ、筆記用具
フキン(食器用)、
ウエットティッシュ
持ち帰り用タッパー(15×15以上)