講座番号
36

講座名
初めてでも作れるアイシングクッキー(初級)

日時　4/10　5/8　6/12　7/10　9/11(水)
10:00～12:00

場所　カラット　調理室　北館3階

回数　5　回

定員
37　とあわせて
15名

講師名
城殿ミキ
城殿トシ子

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
4/10	基本
5/8	水玉、ストライプなど
6/12	レオパード、ゼブラなど
7/10	レース模様
9/11	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♪
講座中はマスクの着用をお願
いいたします

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 ｱｲｼﾝｸﾞ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)、マスク
ウエットティッシュ
持ち帰り用タッパー(15×15 以上)