

講座番号

33

講座名

かわいいアイシングクッキーを作ろう(経験者)

日時

10/10 11/14 12/12 1/9 2/13(水)

10:00~12:00

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

16名

講師名

城殿トシ子

	日程	内容
1回目	10/10	ハロウィン
2回目	11/14	ブラッシュエンプロイダー
3回目	12/12	クリスマス
4回目	1/9	和柄
5回目	2/13	バレンタイン



お花絞りのイメージです

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♪



経験者対象。

テーマに沿ったアイシングクッキーを作ります。より綺麗に作れるコツを学びましょう。

アイシングクリーム作りは含みません。

クリーム、コルネ作りなどが学べる初級講座もあります。

未経験の方は初級講座にご参加下さい。

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14年  
とよあけ市民大学『ひまわり』講師

受講料

3,500円

教材費

5,000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(15×20以上)