

講座番号  
**33**

講座名

初めてでも作れるアイシングクッキー(初級)

日時 10/9 11/13 12/11 1/8 2/12(水)  
10:00~12:00

場所 カラット 調理室 北館3階 回数 5回

定員

34 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
10/9	基礎、クリーム着色、ハロウィン
11/13	鳥
12/11	クリスマス
1/8	バレンタイン
2/12	オリジナル



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 4,000 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、セロテープ、  
マスクングテープ  
持ち帰り用タッパー(15×15以上)