

パティシエ気分♪

ケーキづくり教室

「マンゴーチーズケーキ」
&
「ライチとグレープフルーツのゼリー」
を作ります。

5月17日(金) 10:00~12:30

内容

おうちでも簡単に作れる！お店に負けない美味しいケーキ作りのコツを学びませんか♪今回は、ドライマンゴーを使ったバイクドタイプの“マンゴーチーズケーキ”と“ライチとグレープフルーツのゼリー”に挑戦！

作り方をマスターして、レパートリーを増やしましょう♪



※マンゴーチーズケーキは15cm丸形の1/4、ライチとグレープフルーツのゼリーはカップ2ヶをお持ち帰りいただけます

開催場所：大津市勤労福祉センター 2階 調理実習室

講師：橋本 英里 先生

受講料：1,000円（別途材料費 1,000円）

※材料費は各開催当日に徴収させていただきます。

定員：先着順 16人

持ち物：エプロン・三角巾・布巾2枚程度

申込期間：4月16日(火) AM8:40~5月15日(水)

申込方法：電話、FAX、窓口、互助会ホームページ (詳細は裏面へ)

講師紹介

橋本 英里 先生（お菓子教室 LeTablier 主宰）

ホテルやカフェで勤務した経験を生かし、ご家庭でもお洒落で美味しいケーキが手軽に作れるコツをお教えします！

申込方法

4月16日（火）AM8：40～5月15日（水）までに電話（077-522-7474 または 077-525-1105）、FAX（077-523-3494）

【講座名、氏名、電話番号、FAX番号を記入】または大津市勤労者互助会ホームページ（info@otsu-gojokai.jp）の講座申込フォームよりお申し込みいただき、5月15日（水）までに受講料をセンター窓口へご持参ください。

※材料費は、講座当日に徴収させていただきます。

FAX、ホームページからのお申し込みについては、申し込み後3日（土日祝祭日を除く）以内にそれぞれFAX、メールにて「受付完了」の連絡をいたします。

事務局からの返信がない場合（ホームページの場合は自動返信メールとは別途）は、受付が完了しておりませんので、お手数ですが事務局までご連絡ください。

※お申し込みが少数の場合は中止することがあります。

※申込締切日以降のキャンセルについては、受講料・教材費をいただく場合があります。

問合せ先

大津市勤労福祉センター

場 所：大津市打出浜1-6

T E L：077-522-7474

077-525-1105

F A X：077-523-3494

開館時間

月～土曜 午前9時～午後9時まで

日 曜 日 午前9時～午後5時まで

休館日

毎月第3日曜日、祝祭日

地図

