

One Day Sweets Lessons

プロのパティシエから習うスイーツレッスン

レシピ本では伝わらない製造過程の状態の見きわめ方などプロのパティシエから学べるチャンスです。コレットが大切にしている、素材による味わいのちがいもお伝えしていきます



祝日開講

デコレーションケーキ ケーキの基本を学ぶ

「生地」と「仕上げ」の基本

お家で作るとジェノワーズが上手にふくらまない、なんだかパサパサする…そんな事はありませんか？生地作りのコツをプロのパティシエが細かくお伝えします（ジェノワーズ作りはデモンストレーションのみとなります）。生クリームをキレイにナッペしたり、最後のフィニッシュを上手に仕上げるコツも学べます。完成品（¥2,500相当）はお持ち帰りいただけます。

日時：4/21（土）9:00-12:00 定員 6名
参加費：5,000円（税別 / 材料費込 / お茶付き）

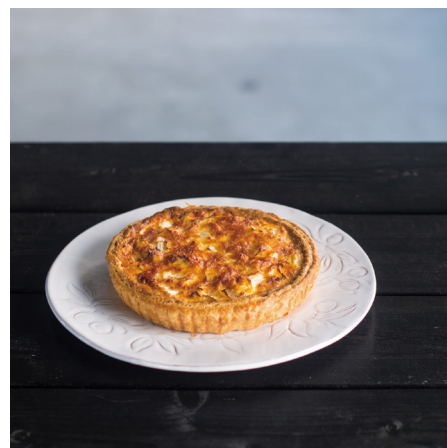


さつき八朔（はっさく）のタルト お店のようなタルトを作ってみませんか

旬の柑橘を使った華やかなタルト

タルト生地、アーモンドクリーム、カスタードクリーム、組み立ての工程を、旬の柑橘「はっさく」を使ったタルトで学んでみませんか。「家でタルトは難しいかな？」とされている方にはぜひ参加していただきたい内容となっています。クリームのコク、はっさくの甘み、酸味、ほんのりとした苦みの調和の取れたとてもおいしいタルトです。完成品（¥2,500相当）はお持ち帰りいただけます。

日時：4/19（火）9:00 - 12:00 定員 6名
参加費：5,000円（税別 / 材料費込 / お茶付き）



夜開講

新たまねぎと 大金ベーコンのキッシュ コレットの定番のお味をお家で

旬の新たまねぎをたっぷり使用

コレット自慢のキッシュをご家庭でも作れるように、生地の作り方、アパレイユの作り方、具材の作り方をお伝えしながら一人1台焼き上げます。（生地は時間がかかるためデモンストレーションでお見せします）生地・アパレイユが作れると、具材を変えて色々アレンジしていただけますので食卓のレパートリーがぐっと増えます。今回は旬の野菜新たまねぎをたっぷり使ったキッシュです。この時期ならではのたまねぎのみずみずしさや甘みを堪能出来るキッシュです。具の作り方もとっても簡単なので覚えておくとお家の料理のレパートリーが増えること間違えなしです。完成品（¥2,500相当）はお持ち帰りいただけます。

4/3（火）18:45 - 21:00 定員 6名
4/12（木）9:00-11:30 定員 6名
参加費：5,000円（税別 / 材料費込 / お茶付き）

Greenery Day

「柑橘を知る」

柑橘食べ比べ& マーマレードジャム作り

柑橘がたくさんスーパーで並ぶ季節になりました。今回は浅田さんの説明を交えながら5種類の柑橘を食べ

比べます。柑橘の知識をつけるとともに、無農薬の甘夏を使用したマーマレード作りを行います。ジャムはお持ち帰りいただけます。

3/26（月）10:30 ~ 12:00 定員 10名

場所：cake&cafe collet 本店

参加費：2500円（税別 / 材料費込 / お茶付き / 持ち帰り 1品）

<ワークショップ・セミナーお申込>

本店 011-215-4525

申し込み締切：開講日の1週間前（定員に達し次第受付終了）
キャンセル料：2日前のキャンセル 30%、前日キャンセル 50%
セミナー終了時間は目安です。
小学生未満のお子様を同伴される場合は予約時にご相談ください。



スイーツレッスンはパティシエ歴10年のコレットスタッフ石飛（いしとび）が担当します。「皆様のご参加お待ちしております」