

# Workshop

## 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



コレット自家製リキュール・ジャムからも選べます

好きなものを組み合わせて

#### 「生チョコ&テンパリング講座」

ヴァローナ社などの厳選チョコを4種類ご用意。味の違いを楽しみながらチョコを選び、リキュール、ジャム、ドライフルーツと組み合わせてオリジナル生チョコを作ります。完成品は箱に入れてそのままオリジナルプレゼントが完成します。さらに、無農薬いよかんの自家製ピールを使い、チョコのテンパリングを習いつつチョコがけを作ります。完成品（¥2,500相当）はお持ち帰りいただけます。

日時：2/7（水）9:00-12:00

参加費：5500円（税別 / 材料費込 / お茶付き）



基本を知れば色々なバリエーションが作れるようになります

食卓のレパートリーがぐっと広がる

#### 「キッシュの基本」

コレット自慢のキッシュをご家庭でも作れるように、生地作り、アパレイユの作り方、具材の作り方を教えます。生地とアパレイユが作れると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よ。北海道の旬を味わえるよう、「はるきちオーガニックのお豆と大金ベーコンのキッシュ」を作ります。完成品（¥2,500相当）はお持ち帰りいただけます。

日時：2/8（木）・20（火）18:45-21:00

参加費：5000円（税別 / 材料費込）

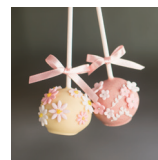


技術もしっかり学べるケーキポップス講座

チョコレート&シュガーペーストの技術を身につける

#### 「ケーキポップス」

電子レンジを使ったチョコレートのテンパリングと、お菓子が一気に華やぐシュガーペーストの作り方を、ケーキポップスを通じてお伝えします。



日時：2/12（月）9:00-12:00

参加費：5000円（税別 / 材料費込 / お茶付き）

お申込：本店 011-215-4525 料金は前払いとなります（店頭支払い・お振り込み）

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%（お振込みの場合は振込手数料を除く）。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。

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。「前回のレッスンとっても楽しかったです。今回は皆様のご参加お待ちしております。」

