

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、素材による味ののちがいもお伝えしていきます



基本のロールケーキ

仕上のコツまでしっかり学ぶ

ふわっとしっとりした生地、ロールの巻き方、つるっときれいに仕上げるコツまでお伝えします。たっぷりの苺を巻き込んだ甘酸っぱいロールケーキ作ります。(生地作りはデモンストレーションでお見せします)

日時：5/10 (木) 9:00-12:00 定員 6名
参加費：5,000 円 (税別 / 材料費込 / お茶付き)

<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。



日曜開講

かぼちゃのシフォンケーキ 野菜を使ったケーキを学ぶ

お子様のおやつにピッタリ

お子様のおやつにピッタリな野菜を使ったケーキを学んでいただけます。シフォンケーキはお家でも挑戦しやすく、冷凍も可能なのでおやつ作り置きにも使えます。日曜日の開催なのでお子様同伴の参加もお待ちしております。完成品(¥2,500相当)はお持ち帰りいただけます。

日時：5/20 (日) 9:00-12:00 定員 6名
参加費：5,000 円 (税別 / 材料費込 / お茶付き)



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」

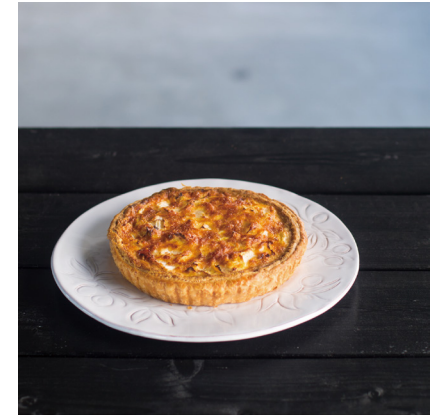


キャラメルバナナとチョコムース ツヤッと綺麗に仕上げる

見た目も美しいケーキ作り

ショーケースに並んでいるようなケーキを自分で作ってみたいとあこがれた事はありませんか?今回は、お家でも挑戦しやすいようなミルクチョコムースと、バナナ、という組み合わせで見た目も美しいケーキ作りに挑戦して頂きます。ツヤっと美しいグラサージュシヨコラで仕上げてください。完成品(¥2,500相当)はお持ち帰りいただけます。

日時：5/17 (木) 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

アスパラベーコンのキッシュ コレットのお味をお家で

旬の新たまねぎをたっぷり使用

旬のアスパラと、新たまねぎ、大金ベーコンを使った、野菜の旨みたっぷりのキッシュの作り方を紹介します。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、お一人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

5/22(火) 18:45 -21:00 定員 6名
参加費：5,000 円 (税別 / 材料費込 / お茶付き)