



クリスマスのお菓子づくり教室

アップルシュトゥルーデル

&アールグレイの紅茶のゼリー



幸運を運ぶ

馬蹄形のアップルパイ



※画像はイメージです。

12/5 (木)

10:00～12:30

手が透けるほどに薄い生地でりんごのフィリングを巻いて、焼き上げたオーストリアの伝統的な焼菓子です。幸運を運ぶといわれる馬蹄形に形成して焼き上げます。

参加費 2,200円 (当日払い・材料費込み)

定員 8名 (先着予約・最少催行7名)

会場 料理実習室 千葉市ハーモニープラザ内 A棟2階

持ち物 エプロン・三角巾・ハンドタオル※パイのお持ち帰り容器は当館でご用意いたします。

講師 堤和美先生 日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエプロ「野菜ソムリエ認定料理講師」

※申込締切：11月27日(水)

※申込締切以降のキャンセルは全額キャンセル料が発生いたします

お申込・お問合せ TEL043(420)8001



講座申込QR



千葉市中央区蘇我コミュニティセンター
ハーモニープラザ分館

千葉市中央区千葉寺町1208番地2ハーモニープラザ内

※駐車場には台数に限りがございます。
公共交通機関も併せてご利用ください
京成電鉄千原線「千葉寺駅」徒歩6分

