

2026

広島アンデルセン パン教室

〈中級コース・第9期〉

日程 / 火曜A 10:30 ~ 14:00 土曜B 10:30 ~ 14:00

Curriculum

	内 容	火曜A	土曜B
第1回	ミッシュブROOT生地 (ドイツ) コーヒーケーキ生地 (アメリカ)	・ミッシュブROOT ・シナモンロール	4月14日 4月11日
第2回	デニッシュ生地 (デンマーク)	・ダークチェリー ・スパンダワー ・ティビアケス	5月19日 5月23日
第3回	カンパーニュ生地 (フランス) ブロイツェン生地 (オーストリア)	・カンパーニュ ・カイザーセンメル ・ホーン ・ケーゼブロイツェン	6月16日 6月20日
第4回	シードル生地 (フランス) ブロー生地 (ポルトガル)	・シードル ポンム ・ブロー ・ブローロール	7月14日 7月18日
第5回	クロワッサン生地 (フランス) ホールホイート生地 (アメリカ)	・クロワッサン ・パンオショコラ ・ホールホイート	8月18日 8月22日
第6回	フランスパン生地 (フランス) ブリオッシュ生地 (フランス)	・カスクルート ・シャンピニオン ・ブリオッシュシュクレ	9月15日 9月19日