

2012年 2月 天満橋

	月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4	5
11:00			パン 認定1 上田	ノウハウ1 ヒロコ	ケーキ(かるがも) 認定8 圓藤	お休み	パン 基礎2 松本
14:30			パン 認定2 上田	ノウハウ2 ヒロコ	ケーキ 認定9 圓藤	お休み	パン 基礎3 松本
19:30				パン 応用5 山田			
	6	7	8	9	10	11	12
11:00	パン(かるがも) 認定10 上田	パン 基礎2 上田	ケーキ 認定5 圓藤	パン 基礎4 馬場	ケーキ 認定3 圓藤	パン 認定8 山田	ケーキ 基礎4 圓藤
14:30	パン 基礎1 上田	パン 基礎3 上田	ケーキ 認定6 圓藤	パン 基礎5 馬場	ケーキ 認定4 圓藤	パン 認定9 山田	お休み
19:30	パン 認定6 馬場			パン 応用6 山田			
	13	14	15	16	17	18	19
11:00	ケーキ(かるがも) オリジナル 圓藤	パン 応用1 上田	ケーキ 応用7 圓藤	パン 応用3 馬場	お休み	ケーキ 基礎2 圓藤	パン 基礎4 松本
14:30	ケーキ 認定1 圓藤	パン 応用2 上田	ケーキ 応用8 圓藤	パン 応用4 馬場	お休み	ケーキ 基礎3 圓藤	パン 基礎5 松本
19:30	パン 認定7 馬場			パン 応用7 山田			
	20	21	22	23	24	25	26
11:00	ケーキ(かるがも) 認定10 圓藤	パン 応用5 上田	パン 認定3 上田	お休み	パン(かるがも) 基礎1 上田	パン 認定10 山田	ケーキ 基礎5 圓藤
14:30	ケーキ 基礎1 圓藤	パン 応用6 上田	パン 認定4 上田	天然酵母2 ヒロコ	お休み	パン 基礎1 山田	お休み
19:30	パン 認定8 馬場			パン 応用8 山田	ケーキ 応用3 圓藤		
	27	28	29	<p>お願い パンレッスンをご予約の際は、 手ごねをするかしないかを 忘れずに明記してください。</p>			
11:00	パン 認定7 上田	パン 応用7 上田	パン プラチナ 上田				
14:30	パン 認定8 上田	パン 応用8 上田	ケーキ プラチナ 圓藤				
19:30	ケーキ 応用4 圓藤						

～注意事項～
 ※パンレッスンをご予約の際、手ごねの有無を必ず明記してください。
 ※ケーキのかるがもレッスンは10:00～です。
 ※レッスン内容は変更する場合がございます。
 ※一部のレッスンは、受講生のみとさせていただきます。
 (詳しくは、お問い合わせ下さいませ)

～お知らせ～
 ・オリジナルレッスンの価格
 パン⇒5000円、ケーキ⇒5500円
 ・天然酵母レッスンの価格⇒5000円
 ※オリジナルレッスンのメニューはスタッフブログをご覧ください。
 ※レッスンスケジュールに関するご要望は、お気軽に事務局まで、お問い合わせください。
 (毎月20日までに来月以降のスケジュールに関するご要望を教えてください。内容によっては、ご要望に添えない場合がありますが、ご了承くださいませ。)

2012年 3月 天満橋

	月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3	4
11:00	<p style="text-align: center;">お願い パンレッスンをご予約の際は、 手ごねをするかしないかを 忘れずに明記してください。</p>			ケーキ 基礎1 圓藤	パン(かるがも) 基礎2 上田	パン特別セミナー	パン 基礎1 松本
14:30				ケーキ 基礎2 圓藤	パン 基礎3 上田	パン特別セミナー	パン 基礎2 松本
19:30				パン 認定1 山田			
	5	6	7	8	9	10	11
11:00	パン(かるがも) 基礎4 上田	ケーキ 応用5 圓藤	パン 認定5 馬場	ケーキ 認定1 圓藤	ノウハウ2(ケーキ) ヒロコ	ケーキ 応用2 圓藤	ケーキ 応用1 圓藤
14:30	パン 基礎5 上田	ケーキ 応用6 圓藤	パン 認定6 馬場	ケーキ 認定2 圓藤	ノウハウ3 ヒロコ	ケーキ 応用3 圓藤	お休み
19:30	パン 認定9 馬場		ケーキ 認定8 圓藤	パン 認定2 山田			
	12	13	14	15	16	17	18
11:00	ケーキ 基礎3 圓藤	ケーキ(かるがも) 認定9(10時スタート) 圓藤	パン 応用5 馬場	パン 認定9 上田	パン 応用7 上田	パン 認定6 山田	パン 基礎3 松本
14:30	ケーキ 基礎4 圓藤	ケーキ 認定10 圓藤	パン 応用6 馬場	パン 認定10 上田	パン 応用8 上田	パン 認定7 山田	パン 基礎4 松本
19:30	パン 認定10 馬場		ケーキ 認定9 圓藤	パン 認定3 山田			
	19	20	21	22	23	24	25
11:00	ケーキ 応用1 圓藤	ケーキ(かるがも) 基礎1(10時スタート) 圓藤	パン 基礎5 上田	パン 認定2 上田	パン 天然酵母3 ヒロコ	パン 応用1 山田	ケーキ 応用4 圓藤
14:30	ケーキ 応用2 圓藤	ケーキ 基礎2 圓藤	パン 応用1 上田	パン 認定3 上田	お休み	パン 応用2 山田	お休み
19:30				パン 認定4 山田			
	26	27	28	29	30	31	
11:00	パン 応用1 上田	アレルギー ヒロコ	ケーキ 応用3 圓藤	パン プラチナ 上田	パン 応用3 上田	パン特別セミナー	
14:30	パン 応用2 上田	ケーキ 基礎5 圓藤	ケーキ 応用4 圓藤	ケーキ プラチナ 圓藤	パン 応用4 上田	パン特別セミナー	
19:30	パン 認定7 馬場	ケーキ 認定10 圓藤		パン 認定5 山田			

～注意事項～
 ※パンレッスンをご予約の際、手ごねの有無を必ず明記してください。
 ※ケーキのかるがもレッスンは10:00～です。
 ※ケーキ講師・パン講師は変更する場合がございます。
 ※レッスン内容は変更する場合がございます。
 ※一部のレッスンは、受講生のみとさせて頂いております。
 (詳しくは、お問い合わせ下さいませ)

～お知らせ～
 ・パン特別セミナーの詳細はヒロコ主井のブログにてアップさせていただきます。
 ・オリジナルレッスンの価格
 パン⇒5000円、ケーキ⇒5500円
 ・天然酵母レッスンの価格⇒5000円
 ・アレルギーレッスンの価格⇒5000円
 ※オリジナルレッスンのメニューはスタッフブログをご覧ください。
 ※レッスンスケジュールに関するご要望は、お気軽に事務局まで、お問い合わせください。
 (毎月20日までに来月以降のスケジュールに関するご要望を教えてください。内容によっては、ご要望に添えない場合がありますが、ご了承くださいませ。)

<パンメニュー>

基礎	1	丸ぱん	マヨネーズパン	
	2	ピザ	チーズ&チョコパンズ	
	3	あんぱん	ハーフフォカッチャ&フォカッチャサンド	
	4	ハムロール3種	クリームパン	
	5	山型食パン	レーズンブレッド	
応用	1	ロールパン	キャラメルナッツ	
	2	ブルマン	キャロット&紫芋パン	ココアブレッド
	3	ブラウンブレッド	メロンパン	キューブ・プリオッシュ
	4	胚芽押し麦ピタ	シュトーレン	カレーベーコン
	5	キャロットブレッド	きのこグラタンパン	
	6	豚まん	中華サンド	豆々パン
	7	カントリークッペ	大豆ドーナツ	
	8	クロワッサン	デニッシュ	
認定	1	ババ・オ・ラム	オレンジブレッド	イングリッシュマフィン
	2	大納言ブレッド	チーズベーコンクッペ	
	3	大豆パン	米粉パン	ベーグル
	4	グラハムブレッド	サブマリン	抹茶ミニ食
	5	カレーパン	クランツ	コーンフランス
	6	チョコツイスト	カマンベールデニッシュ食パン	
	7	ライブレッド	ブルーベリーパン	パネトーネ
	8	編みパン	ピッツァ・マルゲリータ	
	9	フランスパン	ワインブレッド	
	10	飾りパン		

<ケーキメニュー>

基礎	1	純生ロール	ブランマンジェ	
	2	焼きプリン	クッキー	紅茶のパウンドケーキ
	3	真っ黒シュー	シフォンケーキ	
	4	ショートケーキ	コーヒーゼリー	
	5	レモンパイ	マドレーヌ	
応用	1	抹茶のスフレ	マーブルケーキ	
	2	洋ナシのタルト	ダクワーズ	
	3	パリプレスト	フィナンシェ	チョコフィナンシェ
	4	スフレチーズ	ダリオール・オ・ショコラ	
	5	モンブラン	ガトー・ショコラ	
	6	ピティビエ	生チョコ	
	7	スコーン	メープルシャルロット	
	8	クレープ	チョコとマロンのタルト	
認定	1	キャラメルロール	ピーチマフィン	
	2	ラング・ドゥ・シャ	バンド・オ・フリユイ	
	3	抹茶フィナンシェ	アプフェル・シュトゥルデル	
	4	クレーム・ブリュレ	マルジョレーヌ	
	5	マロンシャルロット	マカロン	
	6	ピュイ・ダムール	ニューヨークチーズケーキ	
	7	エクレア	ハイデルベアトルテ	
	8	チョコバナナマフィン	ガトー・オリエンタル	
	9	カステラ	ガトー・フロマージュ・レジェ	
	10	オペラ	スライスアーモンドクッキー	