

①本格手ごねでやわらかパン♡ / ②前の日5分→オーブンなしで焼きたてパン！  
**カマンベールくるみパン / フライパンであんぱん**  
 手ごねパン&おうちパン講座 4月 【LITTLE NEW YORK】

♪ ①カマンベールくるみパン♪  
 くるみとカマンベールの組み合わせが最高♡



♪ ②フライパンであんぱん♪  
 あんこたっぷり、おやきのような食感♡



♪ ③ミルクスティックパン♪  
 ～初回限定！おうちパンを体験ください～



♪ ④おうちパンマスター認定講座♪  
 ～認定資格取得のための集中レッスン～



<持ちもの>

- ・エプロン・お手拭き用ハンドタオル
- ・お持ち帰り生地用の保冷剤 (②③④のみ)
- ・お持ち帰り用バッグ (マチ付き)

- ・パンのご試食 (ドリンク付き)
- ・①焼いたパン (6個) & レシピ
- ・②③④生地 & レシピ お持ち帰り♡



<レッスン日>

①カマンベールくるみパン

\*手ごね→焼成まで行うため2時間半程かかります

・3,000円

4/01 (土) PM 13:30~16:00

4/25 (火) AM 9:30~12:00

\*以下はご予約順にその日のメニューが決まります

②フライパンであんぱん ・2,000円

③ミルクスティックパン

・初回限定料金 1,500円

④おうちパンマスター認定講座

・シングル(S)・ダブル(W)・トリプル(T)の  
 コース毎に料金は異なります

詳細はブログをご確認ください

4/01 (土) AM 10:00~11:30

4/05 (水) PM 13:30~15:00

4/08 (土) PM 13:30~15:00

4/11 (火) AM 10:00~11:30

4/15 (土) AM 10:00~11:30

4/15 (土) PM 13:30~15:00

4/19 (水) PM 13:30~15:00

4/25 (火) PM 13:30~15:00

4/26 (水) PM 13:30~15:00

<定員>

① 3名 / ②③④ 4名 \*1歳未満のお子さまのみ同伴可

はあとパン教室 Blog



ご予約・お問合せはこちらからどうぞ



heartpan2015@gmail.com

講師：はあとパン教室 堀江 桐子

5月(日時未定)はドデカ  
 フォカッチャの予定♪

