

# ♪ 基礎レッスン♪

ご自宅でアイシングクッキーを自分で作れるようになることを目標としたレッスンです！！

## こんな方にオススメのレッスンです

- ◆本やインターネットで調べて作ってみたけどうまくいかない
- ◆アイシングクリームの固さがわからない
- ◆クッキーの焼き方のコツが知りたい
- ◆色がいつもワンパターンになる
- ◆お子様やお友達に手作りのアイシングクッキーをプレゼントしたい

## レッスンの主な内容

☆クッキーの生地作り、焼成のコツ

※説明のみ

☆ロイヤルアイシングの作り方

◆レシピや材料について

◆実際に粉から作っていただきます😊

☆コルネの作り方

☆着色の方法

◆着色時のポイント

◆色の組み合わせのポイント

◆お好きな色(白+2色)に着色

☆アイシングの固さの調整

◆固さの見極め、ポイント

☆コルネへの詰め方

☆ケーキ、ハート、キャンディー型の

クッキーにアイシングしていただきます😊

◆線の描き方

◆簡単ななじみ模様



4月後半から開始します♪

所要時間は約3時間半です。料金は5,000円(ご自宅での練習用クッキー、コルネ付き)

レンタルスペースが空いている時間で、生徒さま・講師双方の都合が合う日に開催します！

→まずはお問い合わせください😊 [riemo.cookie119@gmail.com](mailto:riemo.cookie119@gmail.com)