



ショコラ講習会のお知らせ



ショコラを楽しく学びませんか？

本だけでは ショコラは難しいもの
少人数個人指導でテンパリングをきちんとマスターしませんか？！！
テンパリング(温度調整)をマスターすれば
様々な美しいデコレが可能です。
お菓子づくりの巾を広げ、ちょっとプロ的なお菓子を作ってみませんか？

開催時期

1、2月(詳細はお問い合わせ下さい)

メニュー

「アモンドショコラ カラメリゼ」

金額

¥7,500

どうぞお気軽にお問い合わせください。

TEL 03-3814-4181

FAX 03-3863-2435

ケーキスタジオ グランクール
柴川日出子お菓子教室