

基礎酵母レッスンのご案内

年4回 4種の基礎酵母を 季節ごとに開催しています。

Lesson 酵母

1月～3月 酒粕酵母
3月～5月 牛乳酵母
6月～8月 ミックス酵母
9月～11月 りんご酵母

このレッスンは、どの月から始められても大丈夫です。
食べたいパン、気になるパンから始めてください^^。

Lesson 内容

基礎酵母レッスンは自家製酵母でつくる基本パンレッスンです！
芳醇な香り・そして自然な甘みを感じられる酵母の育てを伝授いたします。レッスンするパンはお選びいただけますので、自分が修得したいパンをそれぞれの期で設定するパンの中からお選びください。
それぞれのレッスンスタイル。さあ！あなただけのレッスンをどうぞ♪

STEP1 まずは、レッスンスタイルを決めましょう。 単発またはコース受験

【コース受講】

生徒様ごとのカリキュラムで、しっかりとした上達を目指すコース

- ・基礎的な部分から、目標に向かってしっかりと上達したい
- ・全く酵母がわからないので、基本からきっちりと学びたい
- ・四季を通して酵母を集中して勉強したい
- ・酵母の性格なども知って、正確にしっかり理解してみたい
- ・酵母力をしっかり身につけたい

【単発】

1回ずつでご受講いただけるお手軽レッスン

- ・1回ずつの支払いが希望
- ・受講経験豊富な方の酵母力の維持に
- ・今はとにかく酵母を月々にチョイスしたい
- ・多少は酵母が育てられるので、希望のメニューだけ受講したい
- ・あまり時間をかけたくないので短期集中がよい

STEP2 お申込み 希望のメニューを決めてご連絡ください。

①スタジオ 052-753-6545

②メール lesson@cobo-inseason.com

STEP3 決定メールのご確認 ご参加日程、時間、入金先などをご確認ください。

★届かない時は、ご一報ください

★スタジオ内または銀行振込にて、入金締切日までのご入金をお願いしております。

【銀行振込】じぶん銀行 だいたい支店
普通 2490595 ミヤタ ユキ

STEP4 レッスン参加 お支払完了後、いよいよ酵母レッスンスタートです！

Lesson 料金

単発(1回)受講

レッスン料 1回 / 7,000円

コース受講

レッスン料 3回 / 19,500円

短期習得2回コース

レッスン料 2回 / 20,000円

基本のレーズン酵母が万能タイプな(使い切りタイプ)なら

今回のタイプはハード系専用タオプ(半永久タイプ)。

宮田が14年、保管できているのもこのタイプだから。

ある特別な状態でしか育てることができない酵母エキスを伝授いたします♥

息の長いサクサク感たっぷりの酵母です!!ハード系はこの酵母を!!

1回目 【6/1~6/14】

「ミックス酵母とは? 酵母エキスの育て方」

- ・ミックス酵母を使って、材料の役割、醗酵から焼き上がりまでの流れを習得
- ・ミックス酵母を使ったパンや料理、お菓子を楽しむ・失敗なく酵母を育てる など

2回目 【6/16~6/29】

「育った酵母エキス ~種おこし」

- ・酵母の育成力をつける~自身の酵母チェック・ミックス酵母の傾向
- ・こんな時どうするの?その時々様子を観察できる力・種おこし など

3回目 【7/1~7/14】

「酵母を 永久保存版に!!」

- ・種を永久にさせる技法
- ・この時、酵母には何が起きているのか!?酵母対応力をつける
- ・一年間のミックス酵母の過ごし方~保存の仕方 など

選べるミックス酵母メニュー 1回目

全部で3つ
選んでね!

「パン・スウィーツ」から2つ + 「ディッシュメニュー」から1つお選びください。

今回からパンメニュー2品、ディッシュ1品、おまけメニュー(日替りメニュー)に変更となります。

この中から2品お選びください!

パン スウィーツ メニュー

- ・ソフトフランス(ミックス酵母基本パン)
- ・カイザーゼンメル(皇帝の有名テーブルロール)
- ・パンオルヴァン(小麦の風味を生かすハードパンの極み)

2015年 ミックス酵母① 新メニュー

- ・レーズンバタークッペ
- ・サフランバケット

この中から1品お選びください!

ディッシュ メニュー

- ・チーズ香る、一口チキン南蛮
(某料理サイトで人気投票No.1をとったメニューです)
- ・パラクパニール(本格簡単ほうれん草のカレー)
- ・豚肉と野菜のサラダ春巻き ごまだれ添え(新メニュー)