

1day
LESSON

桃のシャルロットケーキ レッスン



ビスキュイ生地をまわりに巻いて
中はヴァバロアを流し入れます。
上は桃でデコレーションします。
お菓子づくりが初めての人でも大歓迎♪
家族に、友達に、大切な人への
プレゼントに♡
楽しくケーキ作りをしませんか？
[持ち帰り]

桃のシャルロットケーキ 1台
(直径約15cm) 1人1台作成

[日程]

2021年8月20日(金)

①10:00~13:00

②18:00~21:00

2021年8月21日(土)

③10:00~13:00

④15:00~18:00

[レッスン料]

6,000円(税込)

(お茶&お菓子のティータイム付)

[定員] 3名

[持ち物]

エプロン、ケーキの箱をいれる袋

※ケーキの箱は当方で準備致します。

このレッスンは入会金不要です
是非お友達を誘って、ご参加くださいませ。
皆様のご参加をお待ちしております



Anne basic cooking

アン料理教室

〒461-0005 名古屋市東区東桜2-9-4 1105

地下鉄 桜通線 高岳駅4番出口より徒歩1分

ご予約は ancooking.nms@gmail.com

※キャンセルについて

事前に材料を準備している都合上、5日前までにお申し出ください。
欠席や振替受講が出来なかった場合、その他等受講出来なかった場合でも、
繰り越しやご返金は致しておりません。ご了承くださいませ。