



## パンと水のおいしい関係

水の硬度とパンに相性があるようで、ハード系のパンは硬度が高い方がいいと言われています。写真左から右に行くに従って硬度が高くなっています。みなさんいろいろなお水で試してみてもいいですか。

## 11月の教室のメニューです

今年最後のメニューになりました。11月は、ドライフルーツを入れた白い生地と野菜の色素で色をつけた生地で作る「クリスマスの飾りパン」と、バターシートを生地に折りたたんで作る「デニッシュ食パン」です。



### ① クリスマスの飾りパン



### ② デニッシュ食パン



2名様以上で開催させていただきます。グループで申込み頂けると大変助かります。個人の方はご相談ください。

日時 11/ 7(月) / 8(火) / 9(水)  
/14(月) /15(火) /16(水)  
/21(月) /22(火)

午前10時～

12時ぐらいから食事会になります

会費 2800円 (親子は3300円)

持ち物 エプロン・タオル

メニュー  
・パン2種  
・季節のスープ・サラダプレート  
・デザート ・コーヒー



参加ご希望の方は、メールかお電話でお願いします。お返し返信いたします。

連絡先:

softmoon@ezweb.ne.jp

携帯 090-2058-2041