

講座番号

2

講座名

かわいいアイシングクッキーを作ろう(経験者)

日時 4/9 5/14 6/11 7/9 9/10(水)

10:00~12:00

場所 カラット北館3階 調理室

回数 5回

定員

初級とあわせて

15名

講師名

城殿ミキ
城殿トシ子

初級の「初めてでも作れるアイシングクッキー」講座を
修了された方が対象の講座です。

より上手に! より可愛く! 作れるようになりますよ

	日程	内容
1回目	4/19	アイレットレース(蝶々)
2回目	5/14	ブラッシュエンプロイダリー(マトリョーシカ)
3回目	6/11	イチゴパフェ
4回目	7/9	花火
5回目	9/10	オリジナル「手鏡」

講座では JSA マスター認定講師のアシスタントと
2名で丁寧に指導します♪

講座中はマスクの着用をお願いいたします。

経験者対象。

テーマに沿ったアイシングクッキーを作ります。

より綺麗に作れるコツを学びましょう。

アイシングクリーム作りは含みません。

クリーム、コルネ作りなどが学べる初級講座もあります。

未経験の方は初級講座にご参加下さい。



プロフィール

JSA アイシングクッキー認定講師、マスター認定講師
飾り巻き寿司インストラクター、マスターインストラクター
バリスタ歴約 13 年
市民講座講師
カルチャースクール講師
とよあけ市民大学「ひまわり」講師 など

受講料

4,000 円

教材費

6,500 円

持ち物

エプロン、スリッパ、マスク
筆記用具、フキン(食器用)、
ウエットティッシュ
持ち帰り用タッパー(15×15cm以上)
セロテープ、マスキングテープ