

お菓子作り講座 モンブラン



秋の代表食材である『栗』を使って美味しいモンブランを作りましょう！
アーモンドパウダーで香ばしく、紅茶葉を入れて香り豊かに焼き上げたタルト生地、栗の甘みを生かしたマロンクリーム！
本格モンブランをご自宅でも作れるよう、分かりやすくお教えします。

- ◆日時：10月16日(土)
14:00～16:00頃 (時間が前後する場合がございます。余裕を持ってご参加ください。)
- ◆会場：レストラン「アルトマーレ」(がやがや館3F)
- ◆講師：川上 遼一(株式会社オーエンス 調理師)
- ◆参加費：1,200円
- ◆持ち物：マスク、エプロン、筆記用具
- ◆定員：8名
- ◆対象：中学生以上

※最低催行人数は4名です。
※感染症対策をして実施いたします。
ご協力をお願いいたします。