# 手作りパン教室 ご案内

## FOM Baking School

# 手作りパン教室 初級コース

## コース概要

### 基本のパン生地とそれを応用したパンを作ります。具や成形によって、さまざまな種類に変身します。パン作りの楽しさに触れていただくコースです。

## 時間と料金

### 木曜日　：11時～／19時～

### 受講料金：24,000円（材料費、テキスト代込み）

## カリキュラム

### 第1回　バターロール

### 第2回　あんパン、クリームパン

### 第3回　シナモンロール、メロンパン

### 第4回　レーズンくるみパン

### 第5回　セサミブレッド

### 第6回　編み込みパン

## 作成例

### セサミブレッド

# 手作りパン教室 中級コース

## コース概要

### 生地作りに慣れてきたら、少し難しい生地に挑戦します。バターたっぷりのブリオッシュやシートを使った折り込みパン、ハードブレッドなどを作るコースです。

## 時間と料金

### 火曜日　：11時～／19時～

### 受講料金：26,000円（材料費、テキスト代込み）

## カリキュラム

### 第1回　イングリッシュマフィン

### 第2回　ブリオッシュ

### 第3回　クリームシートブレッド

### 第4回　イギリスパン、ソフトプルマン

### 第5回　エピ2種類

### 第6回　パン・ド・カンパーニュ

## 作成例

### イングリッシュマフィン

# 手作りパン教室 上級コース

## コース概要

### バターを使った折り込みパンや蒸すタイプのパンを作ります。天然酵母の使い方も学習します。 パン作りのテクニックをじっくり学ぶコースです。

## 時間と料金

### 金曜日　：10時30分～／18時30分～

### 受講料金：28,000円（材料費、テキスト代込み）

## カリキュラム

### 第1回　フルーツデニッシュ

### 第2回　中華まん、蒸しパン

### 第3回　バタークロワッサン

### 第4回　天然酵母のパン・ド・カンパーニュ

### 第5回　ピッツァ2種類

### 第6回　パン・パーティー

## 作成例

### バタークロワッサン

# アクセス

## 住所

### 東京都港区赤沢X-X-X

### FOMビルディング 3階

## 電話番号

### 03-5401-XXXX

## 最寄り駅

### 西赤沢駅から徒歩5分

### 赤沢駅から徒歩9分