

TiDANEFA 1 day レッスン フランスのクリスマスクラスのご案内

最近、様々なクリスマスの楽しみ方ができるようになってきて、日本が誇る苺のショートケーキ以外のデコレーションケーキのほうが多くなりました。このクラスではフランスの伝統的なクリスマスのケーキ、ビュッシュ・ド・ノエルと、コンフィチュール・ド・ノエル（クリスマスのジャム）をご紹介します。

材料はほぼオーガニック。もちろん、卵、乳製品、白砂糖不使用、ナチュラルなスイーツです。

飾りつけはシンプルですが、キノコも手作りしましょう。今年はナチュラルでカラダに負担の少ない手作りケーキを楽しまれてはいかがでしょうか？

デモンストレーション形式の1day レッスンは、ご入会することなく、どなたでもご参加いただけます。

【日時】 2015年 11月23日(祝) 13:00~17:00
11月24日(火) 13:00~17:00

※前回発表時から変更になっています

【テーマ】 フランスのクリスマススイーツ
単に作り方だけではなく、ビュッシュ・ド・ノエルの由来や歴史、フランスのクリスマスの過ごし方などもご紹介します。

【メニュー】 1. ビュッシュ・ド・ノエル
胡桃がたっぷりのロールケーキに、濃厚で滑らかなチョコレートクリーム。
簡単なデコレーションで仕上げます。

2. コンフィチュール・ド・ノエル
ドライフルーツやナッツの栄養たっぷりのナチュラルなジャム。
甘味料は一切使用せず自然の甘みで煮上げます。
ご試食は塩味のクラッカーにのせてお召し上がりいただきます。

3. キノコ仕立てのクッキー
ビュッシュ・ド・ノエルを飾るキノコを、メレンゲではなくサクサククッキーで。

【会場】 講師自宅（東京都町田市、田園都市線つくし野駅より徒歩）
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします

【定員】 6名

【受講料】 11,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースをご受講中の方は、5%引きです（10,450円）

【講座形式】 デモンストレーション&試食 一部実習つき（キノコのクッキー）
☆お土産：コンフィチュール・ド・ノエル 1瓶



【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具

【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページの上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、メッセージ欄に

- ・「1 day レッスン フランスのクリスマスクラス受講希望」
- ・ ご希望日 (11/23 or 11/26)

を明記し、お申し込みください。

24 時間以内に折り返し詳細についてご連絡を差し上げます。

お申し込みは先着順で受け付けております。残席状況の更新は変更があった段階ですぐに更新いたしますが、更新とお申し込みのタイミングによっては、ご希望日に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

また、24 時間以内に確認のご連絡が届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください。なんらかの理由により、こちらにお申し込みメールが届いていない、またはこちらからのご連絡メールが振り分けられ受信されていないことが考えられます。(TEL : 080-4002-2440)

お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。

【お申し込みの前に】

お使いのメールソフトやセキュリティソフトなどの設定などにより、こちらからのご連絡メールが受信されないケースが頻発しております。お申込み、またはお問合せの前に、tidanefa.com が受信可能なドメインかどうかご確認をお願いいたします。

その他のご注意事項として、Extra Class のページ下部の **その他ご注意点** をご覧ください。キャンセル等のお約束もこちらにございますので、必ずお読みください。

ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

TiDANEFA info@tidanefa.com

以上

