

TiDANEFA X'mas 1day レッスン シュトレンクラスのご案内

2016年のクリスマス 1day レッスン第1弾は、シュトレン。ドイツの伝統的なクリスマス菓子として有名ですね。昨年大好評で、日程の合わなかった方々からたくさんのリクエストを頂きましたので、今年も昨年とほぼ同じメニューにて、ドイツの伝統的なクリスマスの過ごし方をご紹介します。

材料はほとんどがオーガニック。もちろん、卵、乳製品、白砂糖不使用、ダイエット効果や脳の栄養素として着したココナッツオイルをたっぷり使う、ナチュラルで安心なスイーツです。「今まで食べたシュトレンの中で一番美味しい！」というお声をたくさん頂いているティーダヌファ自慢のスイーツでもあるのです。

そのまま食べてもとっても美味しいと大好評の、ドライフルーツのラム酒漬けの配合ももちろんご紹介します。

レッスン後、すぐに準備すればクリスマス用に間に合います！今年のクリスマスにはぜひ手作りのシュトレンをお楽しみください。

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】 2016年11月11日(金) 13:00~17:00
11月12日(土) 13:00~17:00

【テーマ】 ドイツのクリスマス
単に作り方だけではなく、シュトレンの由来や歴史、ドイツ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. シュトレン
生地のは込みはデモンストレーション
お持ち帰りのシュトレンは各自成型、仕上げ、ラッピングの実習つき
2. グリューヴァイン(ホットワイン)
デモンストレーション
3. グリューヴァインに合うおつまみ(当日のお楽しみ)
デモンストレーションまたは説明

【会場】 講師自宅(東京都町田市、田園都市線つくし野駅 または JR 横浜線成瀬駅より徒歩)
※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】 12,000円(税込) 入会金不要



※マクロビオティックスイーツコースの受講生、短期集中講座受講生は 5%の割引特典があります(11,400 円)

【講座形式】 一部実習つき デモンストレーション & 試食

☆お土産:シユトレン 1本

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具など

【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

・「X'mas 1dayレッスン シユトレンクラス受講希望」

と明記し、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。残席状況は近日中にアップ予定。その後残席数に変更があった段階で更新いたしますが、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 時間以内に受付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し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。

【その他】

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。

また、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(ティーダヌファ) ひらた まさこ info@tidanefa.com

以上

