

手捏ねパン講習会

# 波牟道 パンどう

手づくりで安全・安心な美味しいパンを作りましょう。

# 師範コース初級・中級

募集人数:6名限定(完全会員制)

日時: 時間 13:30~16:30

※各月の第3月曜日に開催 [1月と8月はお休みです]

場所: 当店 [リアルジャム]

受講料金

A. 58,000円 (【2,900円×20回】 + 認定試験【1回分 1,500円】)

B. 78,000円 (【3,900円×20回】 + 認定試験【1回分 1,500円】)

+ 毎回の復習用の動画+レシピがインターネットで閲覧できます。)

申込/お問い合わせ

リアルジャム 電話:092-605-6450

lesson@realjam.jp <http://www.tegone.jp/>

2011年9月 生イースト使用 スイートロール <small>あんぱん、メロンパン、クリームパン</small>	2012年10月 リキュール&フレーバーブレッド イタリアのスイートブレッド(リヨネーズ)
2011年10月 ドライイースト使用 セミハードロール	2012年11月 チャパッタ製法 イタリアのパン(ポモドーロ)
2011年11月 フランスパン(液種法)	2012年12月 手捏ねスペシャル クリストシュトーレン / ダンディケーキ(実演のみ)
2011年12月 ドライイースト使用 イングリッシュブレッド(低温熟成法)	2013年2月 ホシノ天然酵母パン種使用 ホシノ天然酵母の豚まん
2012年2月 冷凍イースト使用 ブリオッシュ	2013年3月 ホシノ小麦粉種(ホシノ・ルパン)赤 使用 ホシノ天然酵母のマーラカオ
2012年3月 冷蔵イースト使用 ラウゲン・プレッツェル	2013年4月 発芽玄米酵母使用 発芽玄米酵母のパン
2012年4月 大豆スペシャル製法 豆腐で作るジャポネブレッド	2013年5月 自家製発芽玄米酵母使用 発芽玄米酵母のパン
2012年5月 生イースト使用 米粉のパン	2013年6月 干しぶどう酵母使用 ドライぶどうの天然酵母のパン
2012年6月 ホシノ丹沢酵母使用 ホシノ天然酵母のパン	2013年7月 フレッシュプラム酵母使用 プラムの天然酵母のパン
2012年7月 白神ドライ酵母使用 白神こだま酵母のパン	2013年8月 <b>初級・中級認定試験</b>
2012年9月 オーバーナイト製法 野菜酵母のパン	

※認定試験合格者は波牟道 師範コース上級 万能自家製天然酵母を受講することが出来ます。

**Real Jam**

(有)リアルジャム

TEL:(092) 605-6450 FAX:(092) 605-6451

〒811-0201 福岡市東区三苫3-15-1 <http://realjam.jp/> [lesson@realjam.jp](mailto:lesson@realjam.jp)