

イーストコースメニュー

平成19年9月～平成20年3月

隔週月曜日 19:00～ 土曜日17:00～

| | | |
|------------------------|-----------------------|---|
| 9/3(月) 9/8(土) | レ・パン 抹茶メロンパン | レとは牛乳という意味。柔らかい生地とミルクの風味がとても合います。 抹茶のクッキー生地をかぶせたメロンパンです。 |
| 9/10(月) 9/22(土) | 肉まん あんまん | 手作りの肉あんとごまあんを包みます。 |
| 10/1(月) 10/6(土) | 食パン アメリカカンピザ | 定番の角型食パン。しっとりと焼き上げます。 食パン生地を使ってピーマンや玉ねぎやハムをのせて焼くトマトベースのピザ。 |
| 10/15(月) 10/20(土) | クリームパン じゃが芋のフォカッチャ | 電子レンジを使って手軽にできるカスタードをご紹介します。 じゃがいもをまぜこんだフォカッチャです。 |
| 10/29(月) 11/1(土) | ブルーベリーベーグル チョコロール | ブルーベリーを混ぜ込んだベーグルに、ブルーベリーのクリームチーズをはさみます。 チョコチップを巻いて、カップで焼くおなじみのパンです。 |
| 11/12(月) 11/17(土) | さつま芋ゴマパン バタークーヘン | ふかしたさつま芋とたっぷりのゴマがベストマッチの秋にぴったりのパン。 のばした生地に、スライスアーモンド・砂糖・バターを塗るだけの簡単でおしゃれなパン。 |
| 11/26(月) 12/1(土) | ポテトフランス 木の実のパン | フランスパンの生地にじゃが芋とバターをいれて焼きます。 パリッとしたクラストと中のじゃがバターがとてもあうパンです。 くるみやドライフルーツをたっぷりまぜこんだクリスマス向けのパンです。 |
| 12/10(月) 12/15(土) | クリスマスリース はちみつレモン | クリスマス用のリースに編んだパン。見た目も楽しい華やかなパンです。 レモン風味のしっとりした生地をカップに入れて焼き、上にはちみつをかけます。 |
| 1/7(月) 1/12(土) | チョココロネ パン・オ・セーグル | 手作りのチョコカスタードを入れ込みます。 ライ麦生地にドライフルーツとくるみを混ぜこんだパンです。 |
| 1/21(月) 1/26(土) | クロワッサン ブチパン・トマト | 少し手間をかけても作りたいクロワッサン。バターを織り込むのに手間がかかりますが、手作りならではの味がだせます。 ホールトマトで仕込んだ生地にクリームチーズを入れ込みます。 |
| 2/4(月) 2/9(土) | チョコレートローフ ツナマヨブレッド | チョコレートシートを巻き込んで焼きます。シートはキャラメルなど様々なタイプが売られているので、自宅で色々試せます。 ツナマヨを巻き込んだ網パンです。編み目がとてもきれいなので、お土産にもぴったりです。 |
| 2/18(月) 2/23(土) | スコーン ピロシキ | イギリスの代表的なお菓子です。焼き立てにジャムを塗って食べます。 挽き肉・春雨・ゆで卵などを混ぜた具をつつんだパン。揚げずに、油をぬって焼き上げます。 |
| 3/3(月) 3/8(土) | あんぱん ピーネンシュティツヒ | 定番のあんぱん。つつみ方をマスターして色々なものを上手に包めるようになります。 アーモンドのキャラメルをのせて焼き、バニラ風味のクリームをサンドしたケーキのようなおしゃれパン |
| 3/17(月) 3/22(土) | ツイストドーナツ 田舎パン | 国産小麦を使って、もちもちのドーナツを作ります。 全粒粉を入れて大きく焼いたパン。フランスではパン・ド・カンパーニュと呼ばれています。 |

メニューは材料等の都合上変更になる場合がございます。御了承下さい。