



パンと一皿キュイジーヌ

上質な粉の奥深さを通して、シンプルなパンの面白さ、美味しさをお伝えします。初心者の方もOK。
パンはスイスの国立学校で味わった、究極の美味しさを思い描いて作り上げたレシピ、
キュイジーヌはカフェメニューを想定した、ベジタブルやフルーツメインの一皿です。
お教室では皆で気軽に作り、パンと共にいただきます。楽しいひと時を過ごしましょう。

材料の特徴

- ベーシック 粉 : 国産・フランス有機
イースト: ドイツ有機・国産天然酵母
- ベーシック以外のメニュー 各々のパンに合わせた美味しさを追求した粉を選択。

システム

- 2人で作ります(1人の入会も歓迎)月1回6ヶ月1コース
- ベーシックは全員受講。その他のコースは自由選択。
- ※パンは試食し、残りはお持ち帰り。キュイジーヌは試食となります。

レッスン料

- 入会金 ¥10,000 (パンと一皿キュイジーヌ、菓子教室全てに共通)
 - ベーシック ¥5,500 (6回分前納)
 - その他 ¥6,500 (1クール分=6回前納)
- ※変更キャンセルは不可。但し同月同メニュー日への振替は人数に空きがある場合は可能です。
(1週間前までには御連絡ください)

日時

- 日付 TELにてお問い合わせください。
- 時間 AM9:30 ~ PM1:30(~2:00)頃(多少前後致します)

申込み方法

- 電話/ファックスで承ります。(TEL:03-3814-4181 / FAX:03-3863-2435)
- お支払いは教室にて直接支払い、または銀行振り込みとなります。



パンと一皿クイズメニュー 概要

A. ベーシック

	Pain	Cuisine	Message
1	ブレットウヒエン	Soupe de laitue à la Paysanne (田舎風レタスのスープ) スープ ド レチュー ア ラ ペイザンヌ	フランス有機小麦(BIO) 国産小麦(キタノカオリ)
2	くるみとイチジクのパン	ブロッコリーのペペロンチーノ～ミモレット～	フランス有機小麦(BIO) 国産小麦(キタノカオリ)
3	3種のレーズンシナモンブレッド	黒ごまバナナのスムージー	国産小麦(はるゆたか)
4	高級食パン	アスパラガスのクロックムッシュ	国産小麦(はるゆたか)
5	テーブルロール	Salade de Potato Douce et Fruits さつまいもとフルーツのサラダ	国産小麦(キタノカオリ)
6	パン・オ・フロマージュ	キャロットサラダ～ハーブOil～Par スイス	フランス有機小麦(BIO) 国産小麦(キタノカオリ)

B. 世界のパン

	Pain		Cuisine	Message
1	中東	ピタパン	ごぼうのサラダ	ヘルシーノンオイル
2	ドイツ	カイザーゼンメル	アンディーブのグラタンベーコン風味	ドイツ南～ウィーンのお食事パン
3	イタリア	フォッカチャ	トマトのスープ、バジル風味	オリーブoilとローズマリーの香り
4	フランス	プティフランス	ポーチドエッグ グリーンサラダ et ジュレ	シンプルな配合こそ粉の風味にこだわりました
5	中国	中華まん(肉まん・あんまん)	タピオカ入りフルーツドリンク	具と共に生地的美味しさを追求します
6	日本	あんパン	キャロットスープ	トッピングは桜?ごま?けし?



パンと一皿キュイジーヌ 概要

C. ちょっとParty

	Pain	Cuisine	Message
1	トプフェン・シュニッテン	フルーツ Cut テクニック	ドイツのほの甘いチーズパン。
2	キャロットとほうれん草の2色ブレッド	ズッキーニのキッシュ風	ナチュラルなオレンジ色とグリーン色が美しいパン。
3	デリシャス	3色ピーマンのマリネ	Tea によく合うお子様も大人も喜ぶケーキパン。
4	野外でのParty ハーブ系パン	グリーンピースのポターージュ	バジル？トマト？お好きなハーブを！
5	アニバーサリー I	ライ麦のパーティーサンドイッチ	見栄えのするパン。かごのサンドイッチ。
6	アニバーサリー II ツリーパン	ウェルカムドリンク	クリスマスにも素敵です。

D. 雑穀パン

	Pain	Cuisine	Message
1	胚芽パン	チャナ豆とクミンのスパイシーサラダ	若返りのビタミンのEが豊富な味わいのあるパン。
2	豆乳ブレッド	りんごのガスパチョ	ヘルシー人気素材。豆乳ドリンクが苦手な方にも美味。
3	五穀ブレッド	Gratain Languedocienne ナス・しいたけ・トマトのグラタン	今やヨーロッパでは白いパンは人気薄。毎日食べて飽きないパン。
4	そば粉と黒豆パン	ビーツとコンソメのアンサンブル	素朴な風味に黒豆のほの甘さが生きています。
5	パン・ド・カンパーニュ	しいたけマリネ	伝統的な田舎パン。食卓に欠かせないパンの一つです。
6	BIO フリュイ	ほうれん草とバルサミコサラダ	フランスの粉の風味とココがリッチなドライフルーツとマッチしたシャレた味わいのパン。おもてなし、アペリティフにチーズと最高です。

パンと一皿クイズメニュー 概要

E. おやつブレッド

	Pain	Cuisine	Message
1	チョココルネ	季節のフルーツのイタリアンマリネ	クーベルチュールチョコカスタードが美味です。
2	メロンパン	シトラスサラダ	ヒキのあるしなやかな生地を追求しました。
3	ハムマヨネーズパン	バナナのカラメリゼ エスプレッソソース	いつも人気のランチパン。
4	チーズ	フルーツ ティー パンチ	フィリングとトッピング2種のチーズにこだわりました。
5	ツOPPフ(編みパン)	オレンジヨーグルトフロアー	ドイツウィーンでも手作りの証としての編みパンです。
6	モンキーブレッド	フルーツと洋野菜サラダ	ゴロゴロと丸いプティパンをつまんで食べる楽しいパン！

F. 世界のカフェスタイル

	Pain	Cuisine	Message
1	フランス ブリオッシュ	ぶどう(or 季節のフルーツ)とベーコンのポパイサラダ	カフェ・オ・レにぴったりですね。
2	イタリア ピッツァ	生野菜のバーニャカウダ風ソース	気楽に作れます。トッピングは自由自在。
3	アメリカ ベーグル	アボガド シュリンプ サラダ	女性に大人気。ノンオイルパン。
4	イギリス イングリッシュマフィン	クリームチーズ、くるみ、ハチミツ&プティサラダ	センターにお好みの具材をサンドしてモーニング！
5	メキシコ トルティーヤ	チキンとチーズ フィリング	薄く焼いてメキシカンソースでいただきますよ。
6	ドイツ ダッチブロード	白いんげん豆のオリーブoil風味	食べ応えのあるドイツパンはランチに如何？

G. ヴィエノワズリー

	Pain	Cuisine	Message
1	クロワッサン	Salade Cresson et Champignon (クレソンとシャンピニオンサラダ)	発酵バターで香り高いクロワッサンを是非！
2	ババ(サバランの原形)	スムージー	コシのある生地は手作りならでは！
3	パン・オ・ショコラ	Brochten un Légume(串ざしベジタブル)	定番ヴィエノワズリーの一つ。
4	クグロフ・ダルザス(クグロフ・オ・ラール)	ソーセージとそら豆のスープ	アルザスの伝統パン。お食事用のルセットです。
5	パネトーネ	スティックサラダ・ヌーボー〜アペリティフの為に〜	イタリアのクリスマスの為のパン。
6	クリストシュトーレン	Salade Pomme et Séleri	ドイツの代表的なクリスマスの為のパン。