

Birthdaycake Lesson

せ か い に ひ と つ だ け の レ ッ ス ン
バ ー ス デ ー ケ ー キ レ ッ ス ン

バースデーケーキレッスンのご予約承ります。

単発でのご受講となります。

「いつかこんなケーキを作りたい」、という子どもたちの夢を応援したい
と思い、このような形で一緒にデコレーションケーキを作り上げていきます。
自分の誕生日ケーキ作りに挑戦したり、
大切なご家族の記念日に手作りしてみませんか。

基本形をスポンジケーキタイプとタルトのどちらかからお選びいただけます。
小麦は不使用で米粉をメイン材料としたグルテンフリーのケーキになります。



1. スポンジケーキ

学べること

- ・スポンジケーキの作り方
- ・ホイップクリーム泡立て
- ・クリームの絞り方
- ・デコレーション



2. タルト

学べること

- ・タルト生地の作り方
- ・カスタードクリームの作り方
- ・フルーツのカット
- ・デコレーション

Birthdaycake Lesson

バースデーケーキレッスン

レッスンについて

- ・ご予約は3週間前までにお願いします。
- ・1組貸し切りのプライベートレッスンです。
- ・所要時間は2時間です。平日10:30~18:00、土曜日10:30~15:00のうちに随時開催いたします。
- ・乳不使用・卵不使用レッスンも可能です。
- ・ケーキのデザインは教室のサンプル写真からお選びいただくか、ご希望があれば写真やイラストをお送りください。
しっかりヒアリングさせていただき、デザインを決めていきます。

料金

レッスン料 6,600円（ケーキ1台につき）

パティシエコース12回生徒さん限定 5,500円

フルーツご希望の場合追加で材料費実費を頂戴する場合がございます。

レッスン当日までの流れ

- ① 3週間前までに[専用フォーム](#)からご予約をお願いします。
- ② フォームご記入内容を元にLINEまたはメールでヒアリングを進めます。
- ③ デザインと使用材料を決定します。
- ③ レッスン当日
教室へお越しいただき、レッスン形式でケーキを製作します。

お申込みフォームは[こちら](#)

Birthdaycake Lesson

バースデーケーキレッスン

サンプル作品

