わくわく講座　112

Let's try Let's enjoy
アイシングクッキー

大切な日のケーキに、あなたのアイシングッキーを添えて
グレードアップしてみませんか？
市販のクッキーを用いることで、より手軽にアイシング出来ます。
今回はリクエストの多かった「アイシングの練り方、固さ調整」をお教えします♪

日　時： 12月6日(火)
①9:10～10:40　②11:10～12:40

定　員： 各回10名(成人)(先着順)

講　師： うえのなおこ　さん(日本スイーツセラピスト協会認定講師)

参加費： 1000円(クッキー1枚含む)

場　所： 中央生涯センター　バンビオ6階　配膳試食室

持ち物： 市販のクッキー等(出来るだけ表面が平らな物)　エプロン(必要な方)

受　付： 11月15日(火)10時～下記にて受付開始

申込・お問い合わせは

長岡京市中央生涯学習センター　生涯学習団体交流室
Tel　963-5518　Fax　963-5519