

実技セミナーアイテム写真 (予定)



Christstollen
(クリストシュトレン)



Elisenlebkuchen
(エリーゼンレープクーヘン)



Walnuss-Gewürzkuchen
(ワルヌスゲビュルツクーヘン)



Kokosnussmakronen
(ココスヌスマックローネン)



Kirschkuchen
(キルシュクーヘン)

「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」講習予定品目

- Christstollen (クリストシュトレン)
(ドライフルーツやナッツを豊富に入れた伝統的なクリスマス発酵菓子)
- Elisenlebkuchen (エリーゼンレープクーヘン)
(アーモンドとピールをメレンゲで合わせて焼いたクリスマス菓子)
- Walnuss-Gewürzkuchen (ワルヌスゲビュルツクーヘン)
(ほんのりスパイスが効いたくるみ入りのチョコレートケーキ)
- Kokosnussmakronen (ココスヌスマックローネン)
(ココナッツ味のメレンゲクッキー菓子)
- Kirschkuchen (キルシュクーヘン)
(チェリーを使用した天板ケーキ)

「第11回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」

- 日時 2019年11月5日(火)
- 時間 AM9:30~PM5:30を予定
- 場所 (一社)日本パン技術研究所 6階実習室
- 受講料 会員企業 19,800円(税込) 昼食付き
非会員 22,000円(税込) 昼食付き
- 講師 根岸靖乃
<略歴> 1998年3月 獨協大学外国語学部ドイツ語学科卒業
1998~2002年 Stuttgart・Königsteinのケーキ屋勤務
2002年 製菓職人の資格を取得
2002~2006年 Frankfurt・Berlinのホテルのパティスリー部門勤務
2007年 製菓マイスターの資格を取得
Berlinのビオパン屋で研修
2008年 製パンマイスターの資格を取得
Frankfurtのケーキ屋勤務
2008年~2018年 日本パン技術研究所勤務
- 定員 20名
※お申し込みは同封の申し込み用紙に必要事項を記入の上、
下記までFaxでご送付下さい。
(郵送でも可能ですが事前に電話予約をお願いします)
受付後、受理通知をメール又はFaxにてご連絡致します。
- お問い合わせ先 電話 03-3689-7571
Fax 03-3689-7574

クリスマス菓子を中心にした
『第11回ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』のご案内

初春の頃、会員の皆様におかれましてはますますご健勝のことと存じます。また、平素は当研究所へのご支援を賜り、誠に有り難うございます。

当研究所では日本のベーカリービジネスの活性化にドイツ菓子の導入が有効であると考えまして、ドイツで製菓マイスターとして活躍していました根岸靖乃氏を講師として採用し、2012年から4回のベーカリーのためのドイツ菓子セミナーを開催し、約60種類におよぶドイツ菓子の製造方法をデモンストレーション方式で紹介させて頂きました。何れのセミナーも受講者の方々には大変に好評で、ドイツ菓子の多様性、日本人の嗜好にもマッチする美味しさ、そして、それらがベーカリーアイテムとして有効に機能することを多くの方に学んで頂きました。但し、受講者の方々からは、ドイツ菓子をベーカリーに首尾よく導入するためには実技方式のセミナーが望まれるとのお声を多数頂きました。そこで、デモンストレーション方式のセミナーで既に多数のドイツ菓子の紹介を終えたことも考慮しまして、今回のセミナーからは厳選した6種類のドイツ菓子を少人数で実際に製造して頂く実習方式に変更して実施させて頂きます。

今回ご案内する第11回『ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』ではクリスマスの菓子を中心にご紹介致します。代表的な Christstollen (クリストシュトレン) をはじめ Elisenlebkuchen (エリーゼンレープクーヘン)、Walnuss-Gewürzkuchen (ワルヌスゲビュルツクーヘン) Kokosnussmakronen (ココスヌスマックローネン) Kirschkuchen (キルシュクーヘン) をご紹介いたします。セミナーの内容は、クリスマス商戦、あるいはドイツ菓子によるベーカリーの活性化の即戦力としてお役に立てると確信しております。

どうか会員の皆様におかれましてはご参加をご検討頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。また、ご参加頂ける場合には、定員が20名と少数ですので、お早めにお申し込み頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

(一社) 日本パン技術研究所 所長 井上好文

送信日: 年 月 日

ベーカリーのための

ドイツ菓子実技セミナー申込書

第11回 2019年11月5日(火): 受付中

ふりがな			性別
氏名			男・女
生年月日	S・H	年 月 日	(満 歳)
企業名			
部署			
住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい	〒		
電話番号	()	携帯電話	※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - -

受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に必ずご記入下さい

FAX番号	()	メールアドレス	※ハッキリ 丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @
-------	-----	---------	--

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

パン関連の職歴	所属	年 月	実務経験
	所属	年 月	
受講料(税込)	会員 19,800円	非会員 22,000円	昼食付き

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	□企業名 □個人名
	送付先	□上記住所 〒
		□上記住所以外

企業(部署)一括申込み 担当者名:

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2019年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

[製パン技術基礎コース]

- 第34回 2019年 5月13日(月)~18日(土): 終了
- 第35回 2019年 9月 9日(月)~14日(土): 終了
- 第36回 2020年 1月20日(月)~25日(土): 受付中
- [ベーカリーのための焼き菓子コース]
- 第46回 2019年 8月5日(月)~ 9日(金): 終了

[アドバンスコース]

- 第12回「発酵種」アドバンスコース : 受付中
2019年10月7日(月)~11日(金)
- 第12回「冷凍生地」アドバンスコース : 11/18~
2020年2月17日(月)~21日(金)
- 第2回リテイルベーカリー製パン技術教育コース
2019年6月4(火)~2020年3月24日(火)10日間

[ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー]

- 第11回 2019年11月5日(火): 受付中
- 第12回 2020年 3月開催予定

研究所記入欄	受理日	通学/入寮 会員/非会員	受講のご案内は 2019年10月 中旬 頃 お送り致します。
--------	-----	-----------------	-----------------------------------