

実技セミナーアイテムの写真（予定）



Christstollen



Mohnstollen



Gewürzkuchen



Mohnkuchen



Spritzgebäck



Zwiebelkuchen

クリスマス菓子を中心にした

『第9回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』開催のご案内

初秋の頃、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、厳選した7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で実施させて頂きます。

今回ご案内する第9回『ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』ではクリスマス菓子を中心にご紹介致します。クリストシュトレン (Christstollen)、モーンシュトレン (Mohnstollen), マンデルシュトレン (Mandelstollen), ゲビュルツクーヘン (Gewürzkuchen), モーンクーヘン (Mohnkuchen) ツヴィーベルクーヘン (Zwiebelkuchen), シュプリッツゲペック (Spritzgebäck) の製造方法をご紹介します。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

「第9回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」

- 日時 2018年11月6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 19,440円(税込み) 昼食付き
非会員 21,600円(税込み) 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～ 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1週間以内にメールもしくは 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

「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」講習内容（予定）

<クリスマス菓子>

- 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）
- Mohnstollen（モーンシュトレン）
（モーン（ケシの実）フィリングを使用したシュトレン）
- Mandelstollen（マンデルシュトレン）
（マジパンフィリングを使用したシュトレン）
- Gewürzkuchen（ゲビュルツクーヘン）
（ナッツ、フルーツ使用のスパイスの利いたケーキ）

<天板焼きのケーキ>

- Mohnkuchen（モーンクーヘン）
（モーン（ケシの実）を使用した天板ケーキ）

<通年の菓子>

- Zwiebelkuchen（ツヴィーベルクーヘン）
（炒めた玉ねぎとサワーcreamのフィリングを発酵生地に乗せて焼く甘くないケーキ）
- Spritzgebäck（シュプリッツゲペック）
（絞りクッキー）