

イタリアのパン教室

※ 皆さんで作ったパンはお持ち帰りできます！

※ レッソンの最後にはパンを試食しながら、アドリアーナ先生のスペシャルサイドメニューとドリンクで楽しいひと時を過ごしましょう♪

パン職人のエルマイ・モハメド氏が、イタリアのパンを教える教室が開講します。
イタリアのパンは地方によって作り方や味、形などがまったく違い、種類がとて多く3000~4000種ともいわれているそうです。
イタリア各地でパン作りを学んだモハメド氏が、ご自宅のオーブンでも手軽に作れるよう考案したスペシャルレシピをお教えします。
現在、日本ではイタリア料理は大人気ですが、この機会にイタリアパン作りを通じ、更に深くイタリアの食文化、そして歴史を感じてみませんか？

★★★10月の開講日★★★

●10月31日(月) 12:00~ 渋谷スタジオ

●受講料 1回 6,000円

●定員 10名まで

※ アドリアーナ先生特製のスペシャルサイドメニューとドリンクをご用意しています！！

デロンギのオーブンを使って2種類のパンを作ります

★Treccia Siciliana
シチリアの三つ網パン



★Pan brioche in scassetta alle castagne
栗のパンブリオシュ



El Mahi Mohamed
エルマイ・モハメド

モロッコに生まれ11歳からイタリアで育つ。
2006年より東京在住。

イタリアの様々な土地に移り住み、各土地のパンを学ぶことに従事する。
2006年に来日し、パン及びピッツァ職人として都内イタリアンレストランに勤める。2008年からイタリア食材専門店「イータリー代官山」で、パン職人として現在も活躍中。

清潔感のあるモデルのような佇まいと甘いマスクは、女性から人気です。

■お問い合わせ■

La mia Italia イタリア家庭料理教室

東京都渋谷区渋谷 3-13-5 イブセ渋谷 609

e-mail: lamiaitalia1210@yahoo.co.jp

website: http://lamiaitalia.jp/