

2018  
November  
11月

TOMIZ

Cooking Studio

玉川  
高島屋  
SC

★どなたでも予約なし、無料でご覧いただけます！！★

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 漬け込みフルーツとパウンドケーキ	4 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちじくとチョコレートのカンパニー
5	6 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ さつまいもクッキー	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ レーズンサンド	8	9 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 秋のねりきり(菊)	10 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ くるみパン	11 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ くるみとアボカドのフムス
12	13 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 漬け込みフルーツとパウンドケーキ	14 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ オレンジとジンジャーの濃厚ショコラパウンド	15	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ くるみのガレット	17 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ シュトーレン	18 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ さつまいもクッキー
19	20	21 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちじくとチョコレートのカンパニー	22	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ドームケーキ	24 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ レーズンサンド	25 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ フルーツとくるみのはちみつ漬けタルト
26	27 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のスポンジケーキ	28 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ シュトーレン	29	30 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ オレンジとジンジャーの濃厚ショコラパウンド		

● 11月のおすすめメニュー ●

漬け込みフルーツとパウンドケーキ

11/3  
11/13



・お好きなドライフルーツとリキュールで漬け込みフルーツを作ってみませんか？フルーツの漬け込み方法と漬け込みフルーツを使った贅沢パウンドケーキもご紹介します！

いちじくとチョコレートのカンパニー

11/4  
11/21



・生地を冷蔵発酵して作る、イチジクとチョコレートの相性バツグンなカンパニーです。カンパニー作りには欠かせない発酵かごの使い方も詳しくお教えします！

レーズンサンド

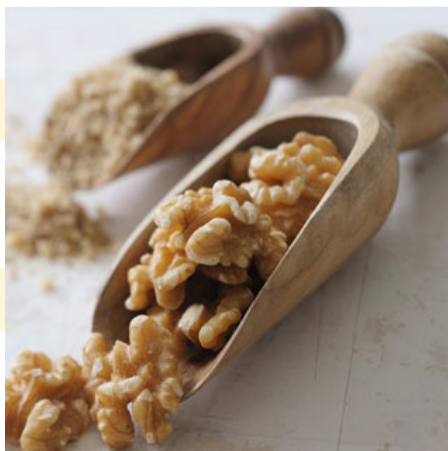
11/7  
11/24



・ラム酒で香りづけしたバタークリームをさくさくのクッキーにはさんだ、ちょっと大人向けのレーズンサンド。自家製のラムレーズンを作ってじっくり味わってみませんか？

カリフォルニア産くるみのおすすめレシピ

11/10  
11/11  
11/16  
11/25



・渋みが少なく、そのままでも食べやすいカリフォルニア産くるみ。くるみが存分に味わえる4レシピをご紹介します！くるみパン、くるみとアボカドのフムス、くるみガレット、フルーツとくるみのはちみつ漬けタルト

オレンジとジンジャーの濃厚ショコラパウンド

11/14  
11/30



・オレンジとジンジャーがアクセントのリッチなショコラパウンドケーキ。溶かしバターを加えて作る手法でしっとりとした食感に。仕上げにシロップを染み込ませ、カカオパウダーをかけて仕上げます！

シュトーレン

11/17  
11/28



・クリスマスに食べるドイツの伝統菓子「シュトーレン」。クリスマスの前で作って、じっくり寝かせておくのがおいしさのポイント！初めての方でも作りやすいレシピをご紹介します！

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店・・・ ☎03-5797-3063