

2018  
December  
12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 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ あつあつグラタンちぎりパン	2 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスデコレーションケーキ
3	4 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗とチョコレートのクグロフ	5 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスドームケーキ	6	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ チョコレートクリームとチェリーのケーキ	8 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスの真っ赤なベリータルト	9 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ シュトーレン
10	11 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のスポンジケーキ	12 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスデコレーションケーキ	13 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ チョコレートクリームとチェリーのケーキ	14 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスの真っ赤なベリータルト	15 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスデコレーションケーキ	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ クリスマスドームケーキ
17 お休み	18 お休み	19 お休み	20 お休み	21 お休み	22 お休み	23 お休み
24/31 お休み	25 お休み	26 お休み	27 お休み	28 お休み	29 お休み	30 お休み

● 12月のおすすめメニュー ●

クリスマスデコレーションケーキ

12/2  
12/12  
12/15



・クリスマスの定番ケーキはやっぱりイチゴと生クリームでデコレーションケーキ! 冷凍スポンジを使えば、忙しいクリスマスもお手軽です! お好みのオーナメントで飾ってとってもおきのケーキに仕上げましょう!

栗のチョコレートクグロフ

12/4



・フランス・アルザス地方発祥の伝統菓子「クグロフ」。バターたっぷりの生地にマロングラッセとビターチョコレートを加えて、しっとり・リッチなクリスマスにぴったりの贅沢クグロフをご紹介します!

クリスマスドームケーキ

12/5  
12/16



・クリームとフルーツがたっぷりはいったドームケーキ。スライスしたスポンジをボウルに敷きつけて作るケーキは、思いのほか簡単です! クリームの絞り出しにもチャレンジしてみましょう!

チョコレートクリームとチェリーのケーキ

12/7  
12/13



・ココアスポンジとチョコレートクリームで仕上げる「フォレノワール」風ケーキ。濃厚でなめらかなチョコレートクリームを作るポイントを知りたくてご覧ください! シックでちょっと大人なデコレーションに!

クリスマスの真っ赤なベリータルト

12/8  
12/14



・4種のベリーといちごをふんだんに使った贅沢なタルト! デコレーションケーキは難しそう...という方におすすめのレシピです! クリスマスらしく、デコチョコペンで作る雪の結晶を飾って、華やかに仕上げましょう!

基本のスポンジケーキ

12/11



・デコレーションケーキの基本はやっぱりスポンジケーキ! おいしいスポンジケーキを作って、おうちケーキをぐっとグレードアップしましょう! クリスマスだけでなく、お誕生日ケーキにも☆

※年内のデモンストレーションは12/16(日)までとさせていただきます。※年始のデモンストレーションは1/7(月)以降の実施を予定しております。

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店... ☎03-5797-3063