

2019  
February  
2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~ ザッハトルテ	2 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ トリュフボールで作るトリュフ	3 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ストロベリーチョコレート
4	5 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ブラウニー	6 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ とろける生チョコ	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のガトーショコラ	8 お休み	9 お休み	10 お休み
11 お休み	12 お休み	13 お休み	14 お休み	15 お休み	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ バニラ・キプフェル	17 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ うずまきショコラパン
18	19 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちごホワイトチョコのマフィン	20 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ タルト・ショコラ・フランボワーズ	21	22	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ マカロンサンドケーキ	24 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ブロンディー
25	26 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ペッパーチーズベーグル	27 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちご大福	28			

● 2月のおすすめメニュー ●

ザッハトルテ

2/1



・オーストリアの伝統的なチョコレートケーキ「ザッハトルテ」。濃厚な味わいでチョコレート好きにはたまらない、バレンタインにもおすすめのスイーツです！

トリュフボールで作るトリュフ

2/2



・トリュフボールを使った簡単お手軽レシピ。中にガナッシュを入れれば本格的なトリュフができます。最後に上掛け用チョコやチョコペンなどでデコレーションすれば仕上がりも華やかです！

とろける生チョコ

2/6



・生チョコはチョコレート菓子の王道メニュー！使用するチョコレートに差をつければ、品のある味わいに仕上がります。とろける口どけがたまらない、何度も作りたくなるっておきレシピです！

バニラ・キプフェル

2/16



・三日月形のほろほろ食感のクッキー「キプフェル」。シンプルなクッキーで、バターやバニラの素材の味がしっかりと感じられます！デコレーションをして、プレゼントにいかがですか？

ブラウニー・ブロンディー

2/5



・スイートチョコで作るチョコレートケーキのブラウニーとホワイトチョコレートで作るブロンディー。彩りもあざやかに、ナッツやベリーを組み合わせて作りましょう！

ペッパーチーズベーグル

2/26



・生地にも粉チーズを練りこんでしっかりとチーズを感じられる味わいのベーグルです。ブラックペッパーがアクセントになり、お酒のお供にもおすすめです！

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店・・・ ☎03-5797-3063