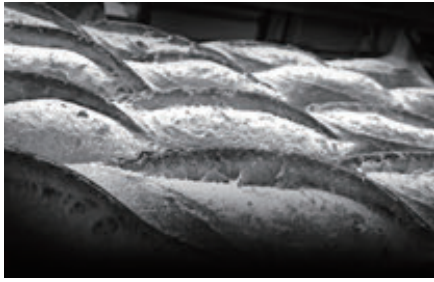


第13回 海外製パンセミナー 「ヨーロッパのイノベティブなベーカリーセミナー」 アイテム予定写真  
 2019年 東京(西葛西)8月26-27(月火 2日間) / 大阪(東大阪)8月29-30(木金 2日間)



Baguette Tradition  
 バゲット トラディション



Campagne Nutritif : Respectus Panis  
 キャンペーニュ ニュトゥリティブ



Trigo duro  
 トゥリゴ デューロ



Fougasse de Tomate Emmental  
 フーガス デトマテ エメンタル



Espelta Blanca  
 エスペルタ ブランカ



Centeno 100% サンテノ



Sakura : Pain Fantaisie  
 サクラ : パン ファンテジー



Trèfle : Pain Fantaisie  
 クローバー : パン ファンテジー



Castagna  
 カスタニャ



Kamut y Espelta  
 カムット イ エスペルタ



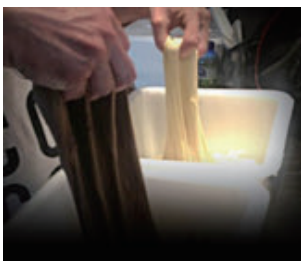
Douceur Brioche Noisette  
 ドゥスール ブリオッシュ ノワゼット



Lingot Choco Orange  
 ランゴ ショコ オランジュ



Gianduja Jivara  
 ジャンドゥージャ ジヴァラ



Brioche Tout Chocolat  
 ブリオッシュ トゥ ショコラ



Croissant Orange  
 クロワッサン オランジュ



Croissant Pistache  
 クロワッサン ピスタシュ



Gourmand Griottines  
 グルマン グリオッテーヌ



Tabatière : Pain Fantaisie  
 タバチュール : パン ファンテジー



Tourte de meule T80 100%  
 トゥルト ドムル タイプ 80



Croissant clasico ( y jamon y queso)  
 クロワッサン クラシコ (イハモニ ケソ)

セミナー案内詳細は 日本パン技術研究所 HP へ [www.jibt.com](http://www.jibt.com)