



「ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー」

- 日時 2012年3月13日(火)
- 時間 AM10:00~PM16:00を予定
- 場所 (社)日本パン技術研究所 6階実習室
- 受講料 8000円(税込) 昼食付き
(ドイツパンや製品アイテムの中からの昼食を予定しています。)
- 講師 根岸靖乃
<略歴> 1998年3月 獨協大学外国語学部ドイツ語学科卒業
1998~2002年 Stuttgart・Königstein のケーキ屋勤務
2002年 製菓職人の資格を取得
2002~2006年 Frankfurt・Berlin のホテルのパティスリー部門勤務
2007年 製菓マイスターの資格を取得
Berlin のビオパン屋で研修
2008年 製パンマイスターの資格を取得
Frankfurt のケーキ屋勤務
2008年~ 日本パン技術研究所勤務
- 定員 80名
※お申し込みは同封の申し込み用紙に必要事項を記入の上、
下記までFAXでご送付下さい。
(郵送でも可能ですが事前に電話予約をお願いします)
受付後、折り返しご参加の案内をさせていただきます。

※受講料を下記銀行口座までお振り込みください。
お振込は3月2日(金曜日)までにお願い致します。
ご入金の確認により、受付となります。
尚、費用の御返金はできませんのでご了承下さい。
- 受講料振込先 三菱東京UFJ銀行 西葛西支店 普通 No. 0218621
口座名: 社団法人 日本パン技術研究所
- お問い合わせ先 電話 03-3689-7571
FAX 03-3689-7574



「ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー」講習内容（予定）

- Zwiebelkuchen（ツヴィーベルクーヘン）
（発酵生地使用の総菜製品）
- Berlinerbobbles（ベルリーナーボベス）
（発酵生地とクッキー生地使用の菓子）
ナッツフィリングとモーン（ケシの実）フィリングを使用
- Käsegebäck（ケーゼゲペック）
（クッキー菓子製品）
チーズ味の甘くないクッキー
- Teegebäck（テーゲペック）
『一つの生地から様々なクッキーのバリエーションを作る』
Heidesand(ハイデザント)
Buttergebäck(ブッターゲペック)
Mandelschnitte(マンデルシュニッテ)
Makronentörtchen(マックローネントルトフェン)
Nussecke（ヌスエッケ）
- Blechkuchen（ブレッククーヘン）
（天板一枚で焼くケーキ）
Mohnkuchen（モーンクーヘン）
Obstkuchen（オプストクーヘン）
Donauwellen(ドナウヴェレン)
- Mutzenmandeln(ムッツェンマンデル)
（クッキー生地の揚げ菓子製品）
アーモンド型の揚げ菓子

セミナーアイテムの写真



Zwiebelkuchen



Donauwellen



Käsegebäck



Nussecke



Mutzenmandeln



昼食のイメージ



ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー申込書

社団法人 日本パン技術研究所

担当者行

FAX 03-3689-7574

年 月 日

氏 名	ふりがな
会 社 名	
住 所	〒 -
	(個人でお申し込みの場合はご自宅住所をお書きください)
電話番号	-
FAX 番号	-
受講日	2012年3月13日(火)
セミナー時間	午前10時～午後4時
参加費用	受講料 8000円(税込み) 昼食代付き
振り込み先 口座名	三菱東京 UFJ 銀行 西葛西支店 普通 No. 0218621 社団法人 日本パン技術研究所
※申込書受領後、請求書をお送り致します。	
請求書の 宛先・宛名を お書きください	請求書宛先
	請求書宛名

(参加者2名以上の場合は、この用紙をコピーしてください。)

※お問い合わせ先 (社)日本パン技術研究所 電話 03-3689-7571