

01 | ー(ひといち)パン



海苔明太チーズのエピ

5月24日(水) 25日(木)
26日(金) 28日(日)
10:00~13:00

フランスパン専用粉を使ってパン屋さんの定番「エピ」を作ります。何度も作りたくなる味です。

[講師] 石田優花
[参加費] 3,500円
[定員] 4名
[対象] 15歳以上
[申込み締切日] 5月18日(木)
[申込み開始日] 4月25日(火)

02 | Hana sweets



米粉のクッキーBOX

①5月14日(日)
10:00~12:30、13:30~16:00
②31日(水) 10:00~12:30

米粉のクッキーを可愛くボックスに入れてプレゼントにしませんか。
※卵、乳、アーモンド使用。

[講師] 石田優花
[参加費] 3,500円 [定員] 4名
[対象] ①5歳~小学生 ②一般
[申込み締切日] ①5月9日(火)
②5月24日(水)
[申込み開始日] 4月15日(土)

03 | タッチアンドトライ



鶏肉と新じゃがいのオープン風焼き

アスパラガスときのこのグリル焼き

5月18日(木) 19日(金)
20日(土) 11:00~13:00

最新ガスコンロの機能を使いながら、簡単に出来る料理を楽しく作りましょう。

[参加費] 500円
[定員] 4名
[対象] 一般
[申込み締切日] 5月16日(火)

●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります●ホームページからお申込みできます●3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受付けます。ご相談ください。

マシュマロで簡単!!いちごのプリン 今月のレシピ【料理:石田優花】



材料(2人分)
いちご...100g
練乳...20g
牛乳...180g
マシュマロ...80g

【飾り】
生クリーム
いちご

つくり方

- いちごはよく洗いヘタを除いてフードプロセッサーで練乳と一緒に攪拌する。
- 鍋に牛乳、マシュマロを入れ火にかけて混ぜながらマシュマロを溶かす(弱火でタイマー設定5分)
- 火からおろし鍋を冷やしながらかき混ぜながら出てきたら、攪拌してピューレ状にしたいちごを加えてよく混ぜる。
- プリンカップの淵にスライスしたいちごをバランスよく貼り付け、ゆっくりとプリン液を注ぐ。
- 冷蔵庫で冷やす(30分~)
- 生クリーム、飾り用のいちごをのせる。

enetopia plaza

【営業時間】 9:00~17:00(休館日:日、月曜・GW・盆・年末年始) 鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833 www.salute-withgas.jp

ゴールデンウィーク中の営業について 4月30日(日)~5月5日(金)は休館させていただきます