

4/
3
Saturday

パティシエ・NAMIさんの 「ちょっとしたコツで失敗しないケーキづくり」 ～ バスクチーズケーキと ロールケーキを作りながら～

日時：4月3日（土）

- 開 場 9:45
- 開 始 10:00～11:30 終了予定
- 定 員 8名(先着)
- 参加費 3,000円
*バスクチーズケーキ1カットと
自分で作ったロールケーキお持ち帰り
- 持ち物 ロールケーキに入れたい果物
エプロン、三角巾、手拭きタオル
飲み物、筆記用具

※コロナ対策の為、お飲み物は各自でお願い致します

講師：吉川 奈美さん
(CAFE la liberte NAMI)

石川県出身。金沢調理師専門学校に入学。免許取得後、渡仏し1年間留学。その後、新湊の7luckcafeで2年、セイズファームで4年、冬は富山市の



パティスリージラフでチョコレートを勉強。令和2年2月に、比美町にある「干もの家氷見」店内の一角で、カフェ「CAFE la liberte NAMI」をオープン。



～講座内容～

『CAFE la liberte NAMI』イチ押しのケーキバスクチーズケーキをデモンストレーションで教えてくださいます。

ちょっとしたケーキづくりのコツやヒントを、NAMIさんが楽しいトークを混ぜえながら、伝授して下さいます！



バスクの作り方が
見られるなんて！

後半は、ロールケーキをつくります。スポンジに、生クリームをぬり、皆さんそれぞれ持ってきたフルーツを入れ巻きます。生クリームのぬり方や絞り方のコツ、扱い方も教えてくださいますよ。

この機会にパティシエ・NAMIさんからケーキづくりのテクニックを学びませんか？

質問にも答えて
もらえますよ！



ロールケーキを
上手に巻くテクニックも

LINE 公式アカウント
はじめました！



友だち追加

ID検索 @945aqytg

こちらからも
予約お申し込みができます

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077
E-mail ● info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶
※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



ホームページ
からどうぞ！



食育クッキングスタジオ


かむかむ
Smile 
by Shintani D.C.