



**ACCUE**  
Kitchen Studio *école*

Dremia seminar Life



## 英国のブッシュドノエル「Yule Log」



英国のブッシュドノエルはクリスマスに燃やす特別な大きな薪を意味する

「Yule Log (ユールログ)と呼ばれます。

レッスンでは小麦粉を使わずメレンゲで作る英国のロールケーキ

「Chocolate Roulade Yule Log」をご紹介します。

ベリーを使ったクリスマスサンドイッチは英国のカフェの定番です。

ケーキの実習後はハーブの専門家がブレンドしたクリスマスブレンドのティーと共に

英国のティータイムをお楽しみください。

### Details 詳細

日 時	11月7日(木) 11時～14時
受付時間	10時40分～
定 員	18名様
費 用	¥7,000
メニュー	チョコレートルーラード・ユールログ クリスマスサンドイッチ・クリスマスティー
持ち物	エプロン・筆記用具



### How to apply お申込方法

Mail	<a href="mailto:info@primrose-japan.jp">info@primrose-japan.jp</a>
URL	<a href="https://primrose-japan.jp/">https://primrose-japan.jp/</a>
TEL	080-9089-8322



### Profile



お菓子のサロン PRIMOSE 主宰 菓子研究家

**牟田 彩乃** (むたあやの) 先生

1976年生まれ。老舗洋菓子店ストレル3代目。幼少期よりお菓子作りに親しむ。  
ANA 国際線 CA を経て渡仏。Paris エコールドリッツエスコフィエお菓子コース卒業。  
国家資格「菓子・パン技能士補」取得。2006年お菓子教室スタート。  
結婚後、中東、ロンドンでの生活を経て2018年帰国。英国菓子・フランス菓子を  
中心に世界の食と文化を伝える活動を行っている。  
著書に「ロンドンおいしいお菓子時間」「アラブの奇蹟夢見るドバイ」がある。