

英国菓子「アップルダッピー & カスタード」レッスン

(実習 + お持ち帰り付き)

季節の美味しい林檎をたっぷり使った英国菓子「アップルダッピー」を可愛らしい小さなサイズで作ります。
スコーン生地を使うこのお菓子は、とてもお手軽ながら、絶品！英国ならではのカスタードソースも紹介致します。
是非この機会にお楽しみいただきたいと思います。

開催日

2023.10.19(木) 11:00～13:30

受付開始時間 10:50～

レッスン内容

- ① アップルダッピーとカスタードについて講義
- ② アップルダッピー & シロップ実習
ショールームの広々とした最新の素敵なキッチンで、各自実習していただきます。
- ③ 英国式カスタードのご紹介とデモンストレーション
- ④ ご試食ティータイム～焼き立て熱々のアップルダッピーをカスタードソースと共に
お召し上がりいただきます。
ご一緒に英国ウェールズ産の BREWTEA をティータイムにお楽しみいただきます。



レッスンの流れ

お作りいただいたアップルダッピーは各自お持ち帰りいただきます。

林檎は英国原産のブラムリーを使用予定ですが、入荷の都合により、変更となることがございます。ご了承くださいませ。

- 定員 ● 9 名
- 参加費 ● 8,500 円(税込)
- 支払方法 ● クレジット
※3 日前よりキャンセル料 100% 申し受けます
- 持ち物 ● エプロン、筆記用具、お持ち帰り用の袋
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

お申込み方法

お申込みはオンラインショップより
お願いいたします。

<https://primrose.official.ec/>



profile

講師名

牟田 彩乃 (むた あやの)

お菓子のサロン PRIMROSE

メゾン・プリムローズ (株) 代表取締役



2006 年 ご主人の仕事の転動に伴いアラブ首長国連邦
アブダビ在住。お菓子教室をスタート。2014 年より 4 年間の
ロンドンでの生活を経て 2018 年帰国。現在は外部での
レッスン、セミナー他、スイーツブランド「プリムローズ」として
三越英国展など百貨店催事にも多数出展している。