

きょんちょレッスン予定 2021

きょんちょはこれまで1day レッスンとしてはプレーンのボンボンショコラのみで開催でしたが、2021 年以降は様々な内容を開催していく予定です

ボンボンショコラレッスンご興味にありましたら、ぜひスケジュールをご覧くださいませ

*最大5名様までのレッスン

*レッスンは1回7500～9000円(税込) *内容によって変わるため、日程告知の際にあわせて料金もお知らせします

*レッスン場所：神奈川県川崎市高津区 東急田園都市線 二子新地駅より徒歩5分のレンタルキッチン (※7月23日(金・祝)は講師自宅予定)

(人数少ない場合はレンタルキッチンから徒歩2・3分の講師自宅になる場合があります)

	レッスン日&内容	備考 (こんなレッスンです)
2021年6月	28日(月)11:00～「プラリネを使ったサクサクボンボンショコラ」	アーモンドプラリネの作り方を学び(デモンストレーション)、サクサクのボンボンショコラに仕上げます
2021年7月	14日(水)11:00～「パートドフリユイ(フルーツゼリー)をボンボンショコラにする」	夏にふさわしい、フルーツの味を活かすボンボンショコラ作り パートドフリユイ作りを実習(2人1組)し、できたものはチョコをかけて仕上げるのでコーティングの練習にも◎
	23日(金・祝)11:00～プレーンのボンボンショコラ (※こちらのみ、講師自宅開催予定)	暑い季節ですが、ボンボンショコラ作りの基本を学ぶレッスンを開催します。
	26日(月)11:00～「はじめての型取り」	型取りチョコをきれいに作る方法やコツを学びます
	以下次ページへ続く	

2021年8月	30日(月)「アマンドショコラ」 ～簡単なようで複雑なアーモンドのチョコがけをマスター～	手間かかるけど完成するとその美味しさに疲れが吹っ飛びます、 形きれいに仕上げるコツを学びましょう (アーモンドのキャラメリゼ作業は2人1組での実習予定)
2021年9月	会員制レシピ&動画サイトオープン予定 (リアルレッスンはお休み)	レッスンで作っているレシピを動画とともに見れる新サービススタートを予定しています
2021年10～11月	レッスンお休み(産休)	
2021年12月	検討中・やるとしたら「柚子のボンボンショコラ」・ 「型取りチョコデモンストレーション」	体力回復次第で決めます
2022年1月	(日にち未定)「キャラメルのボンボンショコラ」	冬にふさわしいキャラメル作りをマスターしましょう

*レッスン予定は予告なく変更になる場合がございますが、できるだけこの表通りに進められるよう努めてまいります

*日にち未定部分は追ってお知らせしますが、どのレッスンも1名以上参加があれば開催します

- ◆どのレッスンにも共通してチョコレートのテンパリングのデモンストレーションを実施します
- ◆1day レッスン形式のため、ご都合の合う日・好きな内容に単発参加が可能です。が、何度かお越し頂くと作品のクオリティが上がっていきまので奮ってスケジュールをご検討くださいませ
- ◆何度かレッスンにご参加頂くと、赤いハートのボンボンショコラ作りやシーズンメニューのご招待が来るようになります♪
- ◆このレッスン予定・情報は2021年6月時点での内容です
- ◆ご不明点がありましたら、[お問い合わせフォーム](#)もしくはLINEでお尋ねくださいませ