Atelier TiDANEFA オンラインレッスンのご案内
≪ヴィーガン**de**フランス地方菓子巡り≫

卵、乳、小麦、白砂糖不使用で、できる限りオーガニック材料を使って作るAtelier TiDANEFAの焼き菓子は、これらにアレルギーを持つ方々にも、健康に気遣う方々にも、そうでない方々にもご好評いただいております。
その中でも、私が愛して止まないフランス地方菓子をご紹介するのが、当オンラインレッスンです。

日本でも各地方にその地ならではの伝統菓子があるように、その土地だからこそ生まれるお菓子たちがフランスにもたくさんあります。
その地方についてもご紹介するこのレッスンで、フランスを旅する気分に♫

食の制限あるなしに関わらず、より多くの方々にフランス地方菓子の美味しさを知ってもらえたら嬉しい。一緒に楽しみたい、という願いでひとつひとつ創り上げていっています。

～～～～～～～～～～～～～

【概要】
フランス各地方の伝統菓子をヴィーガン＆グルテンフリー仕様でご紹介し、そのお菓子が生まれ育まれた地方についてもお伝えします。「お菓子」を軸にフランスを旅するようなレッスンです。

【日時】
毎月第4日曜日午前11時～12時（季節により例外あり）

<u>2023年後半の予定</u>
◇7月　お休み

◇8月27日 ブロワイエ・デュ・ポワトゥー（ヌーヴェル＝アキテーヌ地域圏よりポワトゥー・シャラント地方）☆
本来、この土地特産の美味しいバターをたっぷり使ったサブレタイプのお菓子。
大きな円盤状に焼いて砕いて食べるのが特徴です。
バターも卵も使わずに、バターたっぷりのサブレ感を実現！

◇9月24日 ケーク・グルノーブル（オーヴェルニュ＝ローヌ＝アルプ地域圏よりオーヴェルニュ地方）☆
グルノーブルの名産クルミがたっぷりと入ったマーブルケーキ。

◇10月22日 リソル（オクシタニー地域圏よりミディ・ピレネー地方）☆☆
アヴェロン県を中心に作られている揚げ菓子（または焼き菓子）。パート・ブリセやパート・フォイユテの中にプルーンやりんご入り。

◇11月26日 クルーゾワ（ヌーヴェル＝アキテーヌ地域圏よりリムーザン地方）☆
ヘーゼルナッツをたっぷり使った香り豊かなケーキ

◇12月　お休み

※☆は難易度（☆初級☆☆中級☆☆☆上級）
※レッスンメニューは事情により変更になる場合があります。ご了承ください。
【アーカイブ視聴可能期間】

レッスン録画の配信日から4週間

【受講料】※税込み価格
◎単発受講：3,600円/回
◎お申込み月から3回連続受講：10,200円
◎4ヶ月目からも継続して3回連続受講：9,600円

【お申し込み先】
以下のリンク先にて『オンラインレッスン』を選び、専用フォームより必要事項をご記入の上送信してください
lit.link/ateliertidanefa
折り返し、受講料のお振込みのご案内をお送りいたします。
入金確認後、レッスン前日の夕方までにZOOM情報、レシピをお送りいたします。

【締切り】
リアルタイムでご受講希望：前日の土曜日12時
アーカイブでのご受講希望：配信期間随時

アーカイブ配信はお申し込みのすべての方がご覧いただけます。
視聴期間4週間は何度でもご視聴可能。復習にもお役立ていただけます。

【キャンセルについて】
アーカイブを4週間ご覧いただけるレッスンですので、ご受講料をお振込み後は、キャンセルは承っておりません。

【お願い】
お使いのメールソフトやセキュリティソフトの設定などにより、こちらからのご連絡メールが受信されない場合がございます。お申込み、またはお問い合わせの前にatelier-tidanefa.jpが受信可能なドメインかご確認をお願い致します。なお、2日以内にこちらからの返信がない場合は、大変お手数ですがAtelier TiDANEFAにお電話でお問い合わせください。
TEL　042－795－7070

☆オンライン・レッスンの様子を動画で配信しております。ぜひご覧ください。