



イタリアで料理を学んだ先生が、今でも作り続ける
ポローニャの「シミリ姉妹の料理教室」のレシピ
そのレシピ通りの本格的なイタリアの焼き菓子を
作ります
今はコロナで旅行に行けないけれど、イタリア気分
を味わってください

★LOG COFFEEのカフェラテ付き★
焼きたてのビスコッティとカフェラテ
を召し上がっていただきます

8月5日(木)
10:30~12:30

定員:8人 受講料:4,800円

大人のためのお菓子教室

ビスコッティとイタリア伝統焼き菓子



横山 しのぶ先生
食文化(文脈)研究家

今回は講師に直接習って作るスタジオカルチャーのみの講座になります。
一つのお菓子の奥に潜むイタリアの文化や生活の息遣い。
カフェラテを飲みながら、先生が長年研究してきたイタリアの食文化の
お話も聞くことができます。

写真のように素敵なギフトボックスを作ってお持ち帰り♡
お友達へのおすそわけもできる量のお持ち帰りです。



●ビスコッティ(1人1単位...約30~40個位お持ち帰り)

ザクザクとした硬めの食感が特徴のビスコッティはイタリアの庶民的なお菓子で作り方も簡単!
濃い目のコーヒーに浸して、ヴィン・サントなどの甘口デザートワインに浸して、アイスクリームに添えて、、、等
いろいろな楽しみ方があります。スタッフ絶賛のビスコッティです♪お友達に自慢できること、間違いなし!

●アーモンドのビスコッティ(2人1組で作ります...1人12個位お持ち帰り ※ずっしりと大きめのビスコッティです)

小麦粉も油脂も使わずアーモンドの粉で作るこのビスコッティ(=ビスケット、クッキー)は1つの生地から形を変えたり、
乗せるもの(ダークチェリーや松の実など)で味が変わります。あまーいビスコッティはまさにイタリアの味。
エスプレッソが飲みたくなります。
今でもパスティチェリア(お菓子屋さん)では必ず売っている、イタリア人には身近な伝統的なお菓子です。

...申し込み方法...

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「ビスコッティ」

①氏名 ②住所(詳しくご記入ください) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA