

サラパン教室 パン本科コース 案内

すべて手ごねのパンづくりです。食事に合うシンプルなメニュー構成です。
ベーシック1・ベーシック2・マスターのパン生地には油脂を使いません。
また、すべてのパン生地には卵を使いません。

◆入会金：5,000円

※すべて本体価格表示（税別）となっています。

【ベーシック1】 全5回

◆受講料：31,500円（材料費含む） レシピ代 2,800円

1回 3時間半程度

内 容：白神こだま酵母のパンづくりの基礎を学びます。

- ① ブレッチェン
- ② ピザ、フォカッチャ
- ③ オレンジパン
- ④ レーズンパン
- ⑤ 山型食パン1斤



【ベーシック2】 全5回

◆受講料：34,500円（材料費含む） レシピ代 1,750円

1回 3時間半程度

内 容：全粒粉・ライ麦等を使い、素材を活かしたパンづくりを学びます。

- ① セサミブレッド
- ② 玄米パン、玄米あんパン
- ③ パン コンプレ（全粒粉）
- ④ ソフトライ
- ⑤ チーズフランス



【アドバンス】 全5回

◆受講料：37,500円（材料費含む） レシピ代 2,100円

1回 3時間半程度

内 容：油脂を使った生地作り、焼成のバリエーションを学びます。

- ① イングリッシュマフィン（バター使用）
- ② ベーグル
- ③ クルミブレッド、クルミチーズ、クルミアんパン
- ④ ソフトフランス
- ⑤ プルマン 1.5斤（バター使用）



【マスター】 全5回

◆受講料：41,500円（材料費含む） レシピ代 2,800円

1回 5時間程度

内 容：中種法ほか、さまざまな製法を学びます。

- ① 中種ライブレッド
- ② 湯種食パン、ツナオニオン
- ③ リュスティック（プレーン、クルミ）
- ④ キャンペニュ、ベーコンエピ
- ⑤ フランスパン



◆全20単位修了後、希望により本科修了証（有料）を申請することができます。

◆講師認定試験コース（全3回）を受講し、講師認定されると、認定証、ベーシック1のレシピ購入、材料の割引販売、教室開催の際にサラパン教室のwebサイトに掲載等の特典があります。