

アテパンラボ講義内容

各回 約3時間～3時間半
全10回
単発受講可能（空席がある場合のみ）

【講義内容】

	学びテーマ	他内容	作成するパン
第1回	糖、卵	パン作りの道具について	ティーオレロール
第2回	油脂	パン作りの材料について	グラタンパン
第3回	水分	パン用語について	黒糖レーズン
第4回	粉（強力） 塩		ドゥースマロン
第5回	粉（準強力）	こね（ミキシング）と発酵	ベーコンチーズ
第6回	酵母	分割丸めベンチ成形と焼成	ミルクハース
第7回	パンの製法	ストレート、中種、液種	食パン
第8回	パンの製法②	湯種、湯ゲル	ベーコンオニオンブレッド
第9回	自分好みのレシピ作り	総まとめ Q&A	バケット
第10回	自分好みのパンを作る		

アテパンラボ詳細

【アテパンラボの目的】

基本を学び終え、もう少しステップアップしたい、パンのことを深く知りたい、パン講師を目指したい、商業的に活用したい人のためのコース。

パンの知識を増やし、自分で自分好みのレシピを作れるようになる。

【対象者】 ※以下、全てではなく一つでも当てはまる方は受講可能です

アテのパンコースを5回以上受けている方。（食パンをマスターしている）

家でも定期的に作っている方。

技術を今以上にしっかり身に着けたい方。

パン講師を目指したい方。パンを愛している方。

（講師から見て）アテラボについていける方。

【内容 所要時間】

前期6回・・・材料についてを学ぶ

後期4回・・・製法についてを学ぶ

各講座の所要時間 約3時間

単発受講可（9回目10回目以外）※修了証は全受講が条件となります。10回目のオリジナルパンを受講するためにはすべて参加が望ましい

振替レッスンなし ※単発レッスンで受けられなかったレッスンは次回の募集で空きがあれば参加可能です。

定員 4名

【講義内容】 詳細は別紙

【料金】 1レッスン9000円 各回支払い（現金のみ）

【終了特典と認定証】

	アテパン シルバー会員	アテパン ゴールド会員（認定証付与）
対象者	アテパンラボコース全10回を終了していること	全10回を終了していること 10回目のオリジナルパン作成に合格
修了証	あり	あり
認定証	なし	あり※認定料100000円（振込可）
レッスン特典	アテパンレッスン1000円割引	アテパンレッスン2000円割引 全レシピ商用利用可 個別コンサル可 個別レッスン可 同時2メニュー、倍量レッスン受講可能
更新料	なし	なし