

パティシエ 加藤正人による「デザートセミナー」 母の日に贈る手作り“元気スイーツ” 『米粉』のスポンジを使ってケーキを楽しもう！

株式会社ワンダーテーブルの「東京ベリーニカフェ 渋谷店」では、毎月『デザートセミナー』を開催しています。月ごとに設けられた「野菜のケーキ」や「和素材のケーキ」といったテーマに沿ったプログラムを実施。ランチコースも付け、デザートだけではなく食事を楽しめる内容になっています。



同セミナーの講師を務めるのは、当社のパティシエである加藤正人。加藤は兵庫・芦屋のパティスリー「アンリ・シャルパンティエ」や同じく芦屋の「ピゴの店」、東京・銀座の「ぶどうの木」などで修行した後、ヨーロッパを周遊して各地の洋菓子を学んだ実力派パティシエです。講師である加藤が皆さんの目の前で実演し、わかりやすく教えます。要所要所では作業を止めて、コツなどを教えながら進めていきます。

今回ご紹介するのは5月1日(木)に開催する「母の日」に焦点を当てたデザートセミナー。たんぱく質豊富な『米粉』を使ったスポンジで、フルーツたっぷりの『ズッパイングレーゼ』、ビタミンCぎっしりの『イチゴロールケーキ』で、食べて元気になるデザートをテーマにしました。男性の受講者も大歓迎！セミナーで練習して、日ごろお世話になっているお母様に贈ってみてはいかがでしょうか。

【デザートセミナー詳細】

日程	題目	内容
4月3日(木)	ドライフルーツをたっぷり使ったケーキ	バウンドケーキなど
5月1日(木)	スポンジを使ったケーキで楽しもう！	ズッパイングレーゼなど
6月5日(木)	プリンの変種を覚えよう！	なめらかプリンなど
7月3日(木)	暑い夏にはさっぱり果物を使ったケーキ	果実のゼリーなど
8月7日(木)	ヘルシーに豆乳を使ったケーキ	チーズケーキなど
9月4日(木)	健康にも最高！野菜を使ったケーキ	野菜のムースなど

場 所 : 東京ベリーニカフェ 渋谷店
 講 師 : パティシエ 加藤正人
 料 金 : 3,800円 (ランチコース付き、税・サ込み)
 開催時間 : 各日 12:00~15:00
 店舗情報 : <http://r.gnavi.co.jp/a068849/>
 お申込み : TEL03-5489-7371 担当 山岸

◆パティシエ 加藤正人プロフィール

1957 年生まれ。大学在学中に芦屋の「アンリ・シャルパンティエ」でのアルバイトがきっかけで、洋菓子業界に入る。以後、苦楽園「ヘクセンハウス羽衣屋」、芦屋「ピゴの店」、銀座「ぶどうの木」で洋菓子の修行を続ける。また 1976 年には 6 ヶ月間のヨーロッパ周遊し各地の洋菓子を学ぶ。1997 年にワンダーテーブルに入社。

◆東京ベリーニカフェ

モダンなイタリアンカフェをイメージしたカジュアルな店内で、美味しい野菜のイタリア料理をお楽しみ頂けます。品揃えが豊富なので、お客様の幅広いニーズにお応えできるお店です。

URL : <http://www.wondertable.com/app/tenpo/tenpo?code=TokyoBellini>

◆問合せ先（取材・インタビュー希望の方はこちらまで）

株式会社ワンダーテーブル（<http://www.wondertable.com>）

営業部企画部 竹原 真理子（mariko-takehara@wondertable.com）

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19

TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639