

第3回 ドイツ菓子講習会のご案内



今年度の最後となります、ドイツ菓子講習会の第3回目は、当協会法人会員である、(株)ユーハイムの神戸工場製造課係長・新居一忠さんが、講師を担当して下さいます。新居さんは、フランスにおいても、1年間の研修をなさったとお聞きしています。

今回教えて頂くのは、ドイツ菓子の中でも、最も知られたトルテである、シュバルツベルダー・キルシュトルテ(Schwarzwälder Kirschtorte)です。シュヴァルツヴァルト地方の名産品であるサクランボとキルシュバツサーをたっぷり使った、伝統的なドイツのトルテ菓子を作ります。

次に、トルテが出来上がった所で、コーヒーの入れ方も講習して頂きます。こちらの講師は、ドイツの名門ダルマイヤー(Dallmayr)の日本総代理店である(株)アマデウスの専務取締役・藤田佳子さんです。アマデウス社も、当協会の法人会員です。ダルマイヤーコーヒーの魅力を紹介して頂きます。

ドイツの伝統的なトルテ菓子作りに挑戦し、ドイツコーヒーでトルテを味わいたいと思われる方は、奮ってご参加ください。

日 時： 2014年3月9日(日) 13-17時 (12:45までにご集合ください)

場 所： うはらホール of 料理教室

(JR 住吉駅すぐ南の、東灘区民センター8 階) Tel: 078-822-8333)

参加費： 1000円と材料費実費 材料費の概算は、追って参加者の皆様にお知らせします。

メニュー： 1. シュバルツベルダー・キルシュトルテ
2. ダルマイヤーコーヒー

募集人数： 24名

当日、エプロン、タオル、筆記用具をご持参下さい。



申 込： 参加ご希望の方は、2月27日までに、神戸日独協会事務室まで、電話・FAX・メールにてお申し込み下さい。定員になり次第締め切らせて頂きます。

参加費・材料費は当日現地でお支払い下さい。