

®レスペクチュスパニス製法 の真髄

フランス伝統・オリジナル ブリオッシュの製法

Sponsored by
Les Ambassadeurs du Pain du Japon

Cooperated by
Les Ambassadeurs du Pain

➤➤➤®レスペクチュスパニス製法は
レストラン、パティスリーでも作成しやすい製法です



日時

2024年10月21日 仕込み、保管場所温度等
講習・・・①
12時(予定)～16時

10月22日 製造実技講習・・・②
9時30分～16時

会場

ツジキカイ 堂島ラボ
大阪府大阪市北区堂島浜2丁目2-2 8

会費(税込)

一般

①のみ(21日)	5,000円
①(21日)+②(22日)	30,000円
②(22日)のみ	25,000円

会員

①のみ(21日)	無料
①(21日)+②(22日)	20,000円
②(22日)のみ	20,000円

*公開準備①はランチ無しとなります
*お支払いは当日現金・クレジットカードにて
*問い合わせ contact-form@ambassadeursdupain.jp



Thomas Planchot
[MOF boulanger]



Alexandre Laumain
[MOF boulanger]

申し込みは右記QRコードよりお願いいたします

<https://form.run/@everich-DTiKLS1HRi1iEKUOy8CO>



Thomas Planchot

トマ プランショ 氏

- アンバサドールデュパン理事
- MOF(国家最優秀職人章)
- マスターブーランジェ 優勝
- クープデュモンド・ドラ・ブーランジェリー 優勝
- 技能五輪国際大会 金賞
- フランス
Boulangerie planchot
グランシェフ

*MOFとは
フランス国家最優秀職人章の略称で、高度な技術を持つ職人に授与されるフランス国家の称号

Instructor Biography

講師略歴

世界にネットワークのあるレ・アンバサドール・デュ・パン
世界最高峰のパンを創る フランスMOFによる講習会
準備①から参加可能です ご参加お待ちしております。

<https://form.run/@everich-DTjKIS1HRj1iEKUOy8CQ>

お申込みはコチラから



アレクサンドル ローマン氏

- アンバサドールデュパン 理事
- MOF(国家最優秀職人章)
- 元ブルゴーニュの三ツ星レストラン
シェフブーランジェ
- 第8回モンディアルデュパン
フランス代表
- 第4回
ベストオブモンディアルデュパン優勝



Alexandre Laumain