



Decorating Basics / 4 LESSON



基礎
コース

デコレーティングベーシック

ケーキデコレーションの基礎を学ぶ必須コースです。

初心者の方でも心配いりません。デコレーションに必要なクリームの作り方から絞り袋のセット、絞るポジションなど基礎から丁寧に学んでいきます。ドロップフラワー、ロゼット、シェル、ポムポムフラワー、葉、シャギーマムそしてリボンローズなどを作ります。ここで学んだテクニックでご家族やご友人を驚かせてしまいましょう。



Decorating Basics (全4レッスン) 16,800円 (税込)
※材料費別途 3,150円 (税込)

全3コース(全12レッスン) 一括申込も可能です

49,980円 (税込) ※材料費別途 11,470円 (税込)



Flowers and Cake Design / 4 LESSON



選択
クラス

フラワー＆ケーキデザイン

基礎コースを修了された方は「フラワー＆ケーキデザイン」もしくは「ガムペースト＆フォンダン」いずれかのコースを選択して受講することができます。

基礎コースで学んだテクニックを更にスキルアップさせるコースです。ますます魅力的で洗練されたデコレーションを学びます。可憐なパイオレット、アップルブロッサム、壮麗なユリ、そして美しいウィルトンローズの絞りを練習しましょう。縁飾りやバスケット織りも学びます。同時にガムペースト、フォンダンを使用してボタンフラワーやパンジーを作ります。レッスン4では、これらのお花を自由にアレンジして自由にデザインしたデコレーションケーキを仕上げます。



Flowers and Cake Design (全4レッスン)
21,000円 (税込) ※材料費別途 4,115円 (税込)

基礎コース修了後の受講になります。



Gum Paste and Fondant / 4 LESSON



選択
クラス

ガムペースト＆フォンダン

基礎コースを修了された方は「フラワー＆ケーキデザイン」もしくは「ガムペースト＆フォンダン」いずれかのコースを選択して受講することができます。

ガムペーストとフォンダンを使用した新たなテクニックを学び、デコレーションの世界が一段と広がっていきます。カラー、カーネーション、菊、ローズ、デイジーなど美しく繊細な花びらに細工を施し、目を見張るような見事なお花を作ります。また、ケーキのカバーリングをはじめ、リボン、ラッフルなどの美しい縁飾りも習得します。レッスン4ではケーキをデザインして、学んできたテクニックを自由にアレンジしてデコレーションケーキを仕上げます。



Gum Paste and Fondant (全4レッスン)
21,000円 (税込) ※材料費別途 4,205円 (税込)

基礎コース修了後の受講になります。

