

## 【東京ガス料理教室】サロン ド ガトー 「春のシャルロット」

東京ガスの料理教室では2019年5月、春らしいピンク色が華やかなフランボワーズのムースケーキを作る【サロン ド ガトー「春のシャルロット」】を開催します。4月1日から申し込みを受け付けます。

「サロン ド ガトー」は、旬の食材を使った手作り菓子の「楽しさ」「美味しさ」をご体験いただくコースです。

ロワイヤルとは「豪華な」とか「王にふさわしい」という意味で、ロールケーキで全体を覆って仕上げたお菓子につけられる名称です。

今回は、甘酸っぱいフランボワーズのムースを流して作ります。ドーム状の愛らしさ、カットした時の春らしいピンク色が華やかで、気品のある逸品です。

【メニュー】シャルロット・ア・ラ・ロワイヤル  
(直径15cmドーム型1台分お持ち帰り・試食あり)

【所要時間】3時間

【対象】16歳以上

【参加費用】5,000円(税込)※入会金不要

【申込期間】2019年4月1日(月)～4月15日(月)

【問合せ先】東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局  
TEL 03-5405-7068(月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み)

開催場所・日時等のコース詳細、お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>

