



(一社) 埼玉県洋菓子協会主催  
**洋菓子素材勉強会のご案内**



**2015年1月21日(水)『チョコレートを知る』**  
 午後1時～午後5時

会場 (株)愛工舎製作所 CAPホール  
 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

内容

講師 ピュラトスジャパン(株)

受講料 3,000円  
 当日受付でお支払いください

定員 40名 (定員になり次第締め切り)

申込先 (一社) 埼玉県洋菓子協会  
 TEL/FAX : 048-441-2121

申込締切 1月13日(火)

主催 (一社) 埼玉県洋菓子協会

後援 ピュラトスジャパン(株)

協力 (株)愛工舎製作所

1. チョコレートのできるまで  
 (カカオからチョコレートになるまでの製造工程)
2. チョコレート、カカオによる違いと特徴  
 スイート、ミルク、ホワイトの違いと特徴  
 カカオ豆の違いによる製品の違い (原産地による違い)  
 カカオ分による違い
3. 世界のチョコレート事情
4. 正しいチョコレートの扱いについて  
 乳化、テンパリング、保存方法等
5. ピュラトスジャパン シェフデモンストレーター  
 ヨリスバンヘーによるチョコのスペシャリテ

**1/21 洋菓子素材勉強会「チョコレートを知る」申込書**

ふりがな 受講者名	2名以上でお申込の際は連名でご記入下さい		
貴店名			
ご住所			
TEL		FAX	
申込⇒FAX : 048-441-2121 締切 1/13(火)			FAX 番号記載の方には 受付確認書を送ります

**当日はコックコート着用で受講してください!**

〈お問合せ〉 埼玉県洋菓子協会事務局 TEL/FAX : 048-441-2121 平日 10時～18時