

☆上級◎☆〜クリームパン2〜 クリーム・フィリングは発酵中に作ります

★5つは基礎〜上級で10回以上受講されてから挑戦されることをおすすめします

スイートポテト&カスタード（卵・乳）+800

★★★★★6本

※カスタードクリーム・スイートポテト入り



焼き芋カスター（卵・乳）+800

★★★★★6個

※焼き芋・カスタードクリーム



りんごのクリームパン（卵・乳・アーモンド）

+700 ★★★★★ 8個

※りんごのシロップ煮・カスタードクリーム入り



2色クリームスクエア（卵・乳・ナッツ）

+500 ★★★★★ 1台

※カスタードクリーム・モカクリーム入り



チョコチップ&カスタード（卵・乳）

+500★★★★8本



クロックンショコラ（卵・乳）+1000

★★★★★8個



【クリームはチョコガナッシュを作ります】