

③パフェ作り体験会（90分）

大人気の「酵素スムージーパフェ」をかわいく盛り付け、ご試食いただきます。
食べれば食べるほど、代謝が上がってデトックス出来ることをお伝えし、プレススムージー
マイスター講座の受講をお勧めしてください。

※酵素スムージーパフェのレシピは酵素スムージープレマイスター講座以上の受講生にしか
お伝えしてはいけません。レシピを伝える講座と勘違いされないよう、告知の段階で
「※ベースのスムージークリームは、事前に調理済みのものを使用致します。」との注意書き
を入れておきましょう。

【事前準備】

- ①パフェになる層を全て作っておきます。
※レシピ（野菜や果物以外の材料）を伝えることは出来ませんので、受講生が来る前に
準備しておきましょう。
- ②見本用の酵素スムージーパフェを1つ作ります。
- ③飾り用のフルーツはカット前の状態で置いておきましょう。

【パフェ作り体験会の流れ(例)】

- 講師・生徒自己紹介（10分）
↓
人工甘味料や白砂糖の怖いお話（10分程度）
↓
簡単に酵素スムージーパフェの紹介をする
（自然のものだけを使って作るスイーツだということをお伝えする）
↓
見本の酵素スムージーパフェを見せる
（予め作っておいたもの）
↓
1層目からグラスに注ぎ表面を平らに
ならしていく
（3層作る）
↓
上のにせるトッピングを切る
（飾り切りが1つか2つできるとよい）
↓
グラスにトッピングを飾りつけて
出来上がり！
↓
写真撮影をして、みんなで楽しく食べる！
↓
講座説明（20分）

※パフェ作り体験会用マニュアルあり

- 認定活動者専用ページ
↓
必要資料ダウンロード
↓
体験会で必要な資料
↓
パフェ作り体験会マニュアル

