



CERAMICS & BAKING ACADEMY

AT GOLD COAST HOTEL

Baking Workshop Schedule 烘焙工作室課程表
(16/12/2021 – 31/12/2021)

Theme 主題: Christmas Party 聖誕派對

Dec 2021	Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
(Kids 小童) 9:30 – 10:30					16 Christmas cookies 聖誕曲奇	17 Christmas cookies 聖誕曲奇	18 Christmas cookies 聖誕曲奇
(Adults 成人) 11:30 – 13:00					Gingerbread house 薑餅人小屋	Gingerbread house 薑餅人小屋	Gingerbread house 薑餅人小屋
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	19 Christmas cookies 聖誕曲奇	20 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	21 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	22 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	23 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	24 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	25 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Gingerbread house 薑餅人小屋	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Christmas mince pie 聖誕甜餡批
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	26 Christmas cupcakes 聖誕紙杯蛋糕	27 Palmier cookies 蝴蝶酥	28 Palmier cookies 蝴蝶酥	29 Palmier cookies 蝴蝶酥	30 Palmier cookies 蝴蝶酥	31 Palmier cookies 蝴蝶酥	
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Christmas mince pie 聖誕甜餡批	Raspberry financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	Raspberry financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	Raspberry financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	Raspberry financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	Raspberry financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	

Kids class 小童課程

Adults class 成人課程

- Kids classes: Children aged 4 to 8 must be accompanied by an adult for attending the classes
小童課程: 4至8歲之小童必須由一位成人陪同方可參與課程





CERAMICS & BAKING ACADEMY

AT GOLD COAST HOTEL

Baking Workshop Schedule 烘焙工作室課程表
(1/1/2022 – 15/1/2022)

Theme 主題: French Specialties 法式甜點

Jan 2022	Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
(Kids 小童) 9:30 – 10:30							1 Palmier cookies 蝴蝶酥
(Adults 成人) 11:30 – 13:00							Raspberry Financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	2 Palmier cookies 蝴蝶酥	3 Chocolate ganache tart 朱古力撻	4 Chocolate ganache tart 朱古力撻	5 Chocolate ganache tart 朱古力撻	6 Chocolate ganache tart 朱古力撻	7 Chocolate ganache tart 朱古力撻	8 Chocolate ganache tart 朱古力撻
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Raspberry Financier 法式紅桑子費藍雪蛋糕	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Paris-Brest 巴黎泡芙圈
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	9 Chocolate ganache tart 朱古力撻	10 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	11 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	12 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	13 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	14 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	15 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Paris-Brest 巴黎泡芙圈	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條

Kids class 小童課程

Adults class 成人課程

- Kids classes: Children aged 4 to 8 must be accompanied by an adult for attending the classes
小童課程: 4至8歲之小童必須由一位成人陪同方可參與課程





CERAMICS & BAKING ACADEMY

AT GOLD COAST HOTEL

Baking Workshop Schedule 烘焙工作室課程表 (16/1/2022 – 31/1/2022)

Theme 主題: French Specialties 法式甜點

Jan 2022	Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	16 Apricot frangipane tart 杏桃杏仁餡撻	17 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	18 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	19 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	20 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	21 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	22 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Chocolate eclairs 朱古力泡芙條	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Mille feuille 拿破崙蛋糕
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	23 Lemon meringue tart 檸檬蛋白脆餅撻	24 French apple pie 法式蘋果批	25 French apple pie 法式蘋果批	26 French apple pie 法式蘋果批	27 French apple pie 法式蘋果批	28 French apple pie 法式蘋果批	29 French apple pie 法式蘋果批
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Mille feuille 拿破崙蛋糕	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻
(Kids 小童) 9:30 – 10:30	30 French apple pie 法式蘋果批	31 French apple pie 法式蘋果批					
(Adults 成人) 11:30 – 13:00	Strawberry tart 士多啤梨撻	Strawberry tart 士多啤梨撻					

Kids class 小童課程

Adults class 成人課程

- Kids classes: Children aged 4 to 8 must be accompanied by an adult for attending the classes
小童課程: 4至8歲之小童必須由一位成人陪同方可參與課程

