

2021年度 楽しく洋菓子科(入門速成科) 日程表

【授業時間】 13:00 - 16:00

※2021年度は通年のコースでの開催はございません。
単発レッスンとして1回/9,200円で1dayカレンダーよりお申し込みいただけます。

2021.4.6

	日程		アルミ トレイ	保冷箱	メニュー	
					実演・実習	実演のみ
1	4/1	(木)	◆	★	苺のショートケーキ	
2	4/15	(木)		★	オレンジのロールケーキ	
3	5/20	(木)			●オレンジのパウンドケーキ	
4	6/3	(木)		★	シュークリーム	エクレール
5	6/17	(木)		★	●◎フィナンシエ	ブラン・マンジェ
6	7/1	(木)	◆	★	ムース・ココ(ココナッツのムース)	
7	7/15	(木)	◆	★	シャルロットウ・オ・ボワール(洋梨のパバロア)	
8	8/5	(木)			レモンのシフォンケーキ	グラス・バニージュ
9	9/2	(木)	◆	★	レアチーズケーキ	
10	9/16	(木)	◆	★	◎タルトウ・レザン(マスカットウのタルト)	パート・シュクレ仕込み クレーム・ダイヤモンド
11	10/7	(木)			バイクドチーズケーキ	サブレ・ココ
12	10/21	(木)		★	モンブラン	
13	11/4	(木)			りんごのパイ	パート・フィユテ仕込み
14	11/18	(木)	◆		●◎ガトー・ショコラ(チョコレートとココアの焼き菓子)	サブレ・オランジュ
15	12/2	(木)		★	ビュッシュ・ドウ・ノエル	
16	1/20	(木)	◆	★	シャルロットウ・オ・フレーズ(苺のパバロア)	
17	2/3	(木)		★	チョコレート(カルバドス、キュラソー、アマンディーヌ(スイート))	
18	2/17	(木)			●マーブルケーキ	
19	3/3	(木)	◆	★	◎タルトウ・オ・フレーズ(苺のタルト)	◎クレーム・ブリュレ
20	3/17	(木)	◆	★	フランボワーズのケーキ	

※都合により、メニューや日程が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

- ・★印がついている授業日は保冷箱(スペースボックス)に入れてお持ち帰りいただきますので、忘れずにお持ちください。
※保冷箱は初回にお渡しします。
- ・◆印がついている授業日はアルミトレイをお持ち下さい。トレイは初回の授業の時に お渡しします。
- ・●印のお菓子は発送可能なお菓子です。
- ・◎印のお菓子は本科と同じ内容のお菓子です。それ以外のお菓子は同じ名前でも本科のお菓子とは内容が異なります。
- ・本科在校生・卒業生の方は単発受講が出来ます。