

# 2022年度 楽しく洋菓子科(入門速成科) 日程表

※単発レッスンとして1dayレッスンカレンダーよりお申し込み頂けます。

【授業時間】 13:00 - 16:00

♪がついている日は祝日です。

2022.4.8

	日程	アルミトレイ	保冷箱	メニュー	
				実演・実習	実演のみ
1	4/7 (木)	◆	★	苺のショートケーキ	
2	4/21 (木)		★	オレンジのロールケーキ	
3	5/19 (木)			●オレンジのパウンドケーキ	
4	6/2 (木)		★	シュークリーム	エクレール
5	6/16 (木)			●◎フィナンシエ	ブラン・マンジェ
6	7/7 (木)	◆	★	ムース・ココ(ココナッツのムース)	
7	7/21 (木)	◆	★	シャルロットウ・オ・ポワール(洋梨のパパロア)	
8	8/4 (木)			レモンのシフォンケーキ	グラス・パニーユ
9	8/18 (木)	◆	★	レアチーズケーキ	
10	9/1 (木)	◆		バイクドチーズケーキ	サブレ・ココ
11	9/15 (木)			◎タルトウ・レザン(マスカットウのタルト)	
12	10/6 (木)		★	モンブラン ※	
13	10/20 (木)			りんごのパイ	
14	11/17 (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	12/1 (木)		★	ビュッシュ・ドウ・ノエル	
16	1/19 (木)	◆	★	シャルロットウ・オ・フレーズ(苺のパパロア)	
17	2/2 (木)			チョコレート(カルパドス、キュラソー、アマンディーヌ(スイート))	
18	2/16 (木)			●マーブルケーキ	
19	3/2 (木)	◆	★	◎タルトウ・オ・フレーズ(苺のタルト)	◎クレーム・ブリュレ
20	3/16 (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がございます。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。お持ちでない方にはレースペーパーをお配りいたします。

・●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。

※都合により、モンブランの授業は再受講のお申込みは承れません。