



楽しく洋菓子科

洋菓子屋さんに並んでいるモンブランや苺のショートケーキなど、馴染みのおいしいお菓子を、子どもたちのために作ってあげたい。そんな気持ちをお持ちのお母さんや、忙しく過ごしている日々の中で楽しめるお菓子作りを習いたい OL の方にはピッタリです。



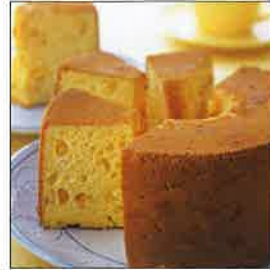
苺のショートケーキ



モンブラン



ガトー・ショコラ



レモンのシフォンケーキ



マーブルケーキ



フィナンシエ



シャルロット・オ・フレーズ



オレンジのパウンドケーキ



シュークリーム



タルト・オ・フレーズ



卒業研究科 I ~ V

本科第1クールを卒業された方が、より一層お菓子作りを探求されるためのクラスです。どのクラスから受講しても構いません。イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ顧問ドゥニ・リュッフェル氏の講習会やイル・プルーの1年で発表された弓田亨のオリジナル菓子を中心に、より深いイル・プルー・シュル・ラ・セーヌのイマジナスィオン豊かな菓子作りの世界を学ぶことができます。



トゥランシュ・シャンブノワーズ



ガトー・サンマルク



過ぎし日の淡い思いの
グリヨットゥの氷菓



ヌガー・グラッセ



ブラン・スイエル



フォレ・ノワール



エヴァズィオン



フレーズィエ



フレッシュール・デテ



ミルフィーユ・オ・ショコラ