

2018年度 フランス菓子本科第1クール 1年40回完結コース/20回分割受講コース 日程表

※材料費の高騰を受け、授業料を上げない代わりに2018年度より実習のお菓子の量(数)が変更になりました。
 ※コースの違いについては、2018 募集要項をご参照ください。

2018.10.25

		1A/1C (木)	1B/1D (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー	
2018年	1	4/5	4/13	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/12	4/6	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダイヤモンド	タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナヌ・ココ
	3	4/19	4/27	☆☆	◆		クレームオブール	★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4	L 4/26	4/20	☆		□	オレンジマセレ	オレンジのショートケーキ、★フィナンシエ、(実) ヴィジタンディーヌ・ア・ラ・ノワゼットウ
	5	5/10	5/18	☆☆			シュー生地、 パティシエール	シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6	5/17	5/11	☆☆	◆		シュー生地、 パティシエール	エクレール・オ・カフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントノレ
	7	5/24	6/1	☆☆	◆◆			★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズィリアン
	8	5/31	5/25	☆☆	◆		NEW!	★プルーンのロールケーキ、★コーヒーのタルト
	9	6/7	6/15	☆	◆		アナナマセレ	★ミュルティ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、(実)ビスキュイ・キュイエール・オ・テ
	10	6/14	6/8	☆☆	◆		パートブリゼ仕込み	ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン、タルトウ・オ・シトロン、(実) パート・ドウ・フリユイ
	11	6/21	6/29	☆	◆		サブレ仕込み	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12	6/28	6/22	☆		□		★ショコ・マントウ、★バトネ・フロマージュ、テュイル・オ・ザマンドウ
	13	L 7/5	7/13	☆		□		★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14	7/12	7/6	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	15	7/19	7/27	☆☆		□		★トロピック、スフレ・グラッセ・オランジュ、(実)クレープ・シュゼットウ
	16	7/26	7/20	☆☆	◆			★アカピュルコ、★パン・ドウ・ジェーヌ
	17	9/6	9/14	☆☆	◆			ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	18	9/13	9/7	☆		□	ガナッシュアグラッセ	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	19	(L) 9/20	9/28	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	20	(L) 9/27	9/21	☆☆	◆			★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キヤール・オランジュ、(実)クレーム・ブリュレ

		1A/1E (木)	1B/1F (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	※金曜日クラスの授業で催行中止となっている 日程がありますのでご確認ください。メ ニ ュ ー		
2018年	21	10/4	10/12	☆☆	◆		クレームオブール	★ダックワーズ・ブラリネ、★ダックワーズ・柚子、(実)ダックワーズ・ココ、★ル・フィナンシエ	
	22	10/11	10/5	☆☆	◆		杏ジャム	ガトー・ウィークエンドウ、★ドミニカン、(実)キャヌレ・ドウ・ポルドー	
	23	10/18	10/26	☆	◆		パートシュクレ、 ダイヤモンド、 パティシエール	★ガトー・バスク、スフレ・ショ・ショコラ、サブレ・ドウ・マンディアン	
	24	L 10/25	10/19	☆				モンブラン、ムース・パスイオン、(実)ムース・オ・ショコラ、(実)マカロン・リス	
	25	11/1	11/9	☆☆	◆	□		オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ	
	26	11/8	11/2	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショソソ・オ・ボンム	
	27	11/15	11/30				パイ仕込み	ギャレット・デ・ロワ、ナポリタン、アリュメット・オ・マロン	
	28	11/29	11/16	☆☆	◆			シブーストウ・ペイザンヌ、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】	
	29	12/6	12/14				杏ジャム	クロワッサン①(クロワッサン・オ・ザマンドウ、パン・オ・ショコラ)、マカロン・ノワ	
	30	12/13	12/7					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ	
	31	12/20	1/18	☆				プリオッシュ・パリジャン、プリオッシュ・ムースリーヌ、ポストック、サバラン、(実)ポロネーズ	
	2019年	32	1/17	12/21	☆☆	◆	□		★ア・バラン、タルトウ・ボンム
		33	1/24	2/1	☆				★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
		34	L 1/31	1/25	☆	◆			クーロンヌ・オ・ブラリネ、クイニュー・アマン、くるみとコーヒー
		35	2/7	2/15	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド
		36	2/14	2/8	☆☆	◆	□	アナナマセレ	★スクリー、★ディジョネーズ
		37	2/21	2/15	☆		□		ボンム・ドウ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドウ・サルラ
		38	2/28	2/22	☆	◆		オレンジマセレ	シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ
		39	(L) 3/7	3/15	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
		40	(L) 3/14	3/8					サンドウィッチ、キッシュ・ロレーヌ、カナッペ、(実)パン・ドウ・ミ、(実)パン・ドウ・カンパーニュ

※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。

・☆☆印はお菓子を入れる保冷箱、◆印はアルミトレイ、□印は四角トレイが必要な日です(印の数は必要な数を表します)。

全て初日にお渡ししますので、以後忘れずにお持ちください。

・(実)印は実演のみのお菓子、★印は発送可能なお菓子です。

・Lが入っている日はリキュールの日で、直輸入のリキュールをお召し上がりいただけます。

普段より試食の時間を長めにとり、先生との語りや質問のお時間とさせていただきますため、終了時間が若干遅くなりますので予めご留意ください。

尚、リキュールの日は無急変更になる場合がございます(※各クラスの最終授業日が最終リキュールの日になります)。

・日付の網掛けと網掛けなしのパターンは遠方にお住まいの方で2日続きで受講された場合、お持ち帰りのお菓子の状態がよい組み合わせです。

チョコレートのカリキュラムは、
生徒さん向けに開催する単発レッスン(有料)を
受講してください。→2月と3月に開催予定です。