

2019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回分割コース 日程表

2018.12.18

| | | 1A/1C (木) | 保冷 箱 | アル ミ トレ | 四角 トレ | メ ニ ュ ー ※色かけされたメニューの授業は 重要な工程が含まれるので なるべく在籍クラスで受講するようにしてください。 | |
|-------|----|--------------|---------|---------------|----------|--|--|
| 2019年 | 1 | 5/9 | ☆☆ | | □ | ビスキュイ | 苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ |
| | 2 | 5/16 | ☆☆ | ◆◆ | | タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダマンド | タルトウ・フレーズ、タルトウ・バナヌ・ココ |
| | 3 | 5/23 | ☆☆ | ◆ | | 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 | 5/30 | ☆ | | □ | 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 | 6/6 | ☆☆ | | | シュー生地、 パティシエール | シュー・ア・ラ・クレーム、サントノレ (2019年度より組み合わせ変更あり) |
| | 6 | 6/13 | ☆☆ | ◆ | | シュー生地、 パティシエール | エクレール・オ・キャフェ、エクレール・オ・ショコラ、パリ・プレストウ (2019年度より組み合わせ変更あり) |
| | 7 | 6/20 | ☆☆ | ◆◆ | | | ★シャルロットウ・オ・ポワール、★プレズリアン |
| | 8 | 6/27 | ☆☆ | ◆ | | | ★ブルーノのロールケーキ、★コーヒーのタルト |
| | 9 | 7/4 | ☆ | ◆ | | 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 | 7/11 | ☆☆ | ◆ | | 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 | 7/18 | ☆ | ◆ | | サブレ仕込み | ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ |
| | 12 | 7/25 | ☆ | | □ | | ★ショコ・マントウ、★パトネ・フロマージュ、テュイル・オ・ザマンドウ |
| | 13 | 8/1 | ☆ | | □ | | ★ル・フェドラ、ル・スイアン |
| | 14 | 8/22 | ☆ | ◆ | | | ★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ |
| | 15 | 8/29 | ☆☆ | | □ | | ★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 | 9/5 | ☆☆ | ◆ | | | ★アカピュルコ、★パン・ドウ・ジェヌ |
| | 17 | 9/12 | ☆☆ | ◆ | | | ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル |
| | 18 | 9/19 | ☆ | | □ | 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 | 9/26 | ☆☆ | ◆ | □ | | ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ |
| | 20 | 10/3 | ☆☆ | ◆ | | | ★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キャール・オランジュ、(実)クレーム・ブリュレ |

| | | 1A/1E (木) | 保冷 箱 | アル ミ トレ | 四角 トレ | メ ニ ュ ー ※色かけされたメニューの授業は 重要な工程が含まれるので なるべく在籍クラスで受講するようにしてください。 | |
|-------|-------|--------------|---------|---------------|----------|--|--|
| 2019年 | 21 | 10/10 | ☆☆ | ◆ | | クレームオブール | ★ダックワーズ・プラリネ、★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 | 10/17 | ☆☆ | ◆ | | 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 | 10/24 | ☆ | ◆ | | パートシュクレ、ダマ 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 | 11/7 | ☆ | | | | モンブラン、ムース・バスイオン、(実)ムース・オ・ショコラ、(実)マカロン・リス |
| | 25 | 11/14 | ☆☆ | ◆ | □ | | オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ |
| | 26 | 11/21 | ☆ | | □ | パイ仕込み | ミルフィユ、ショゾン・オ・ポンム |
| | 27 | 11/28 | | | | パイ仕込み | ナポリタン、アリュメット・オ・マロン (実)ギャレット・デ・ロワ |
| | 28 | 12/5 | ☆☆ | ◆ | | | シブーストウ・ペイザヌ、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティーズ】 |
| | 29 | 12/12 | | | | 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 |
| | 2020年 | 30 | 1/9 | | | | |
| 31 | | 1/16 | ☆ | | | | ブリオッシュ・パリジャン、ブリオッシュ・ムースリーヌ、ポストック、サバラン、(実)ポロネーズ |
| 32 | | 1/23 | ☆☆ | ◆ | □ | | ★ア・バランス、タルトウ・ポンム |
| 33 | | 1/30 | ☆ | | | | ★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ |
| 34 | | 2/6 | ☆ | ◆ | | | クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニユ・アマン、くるみとコーヒー |
| 35 | | 2/13 | ☆ | | □ | | ★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド |
| 36 | | 2/20 | ☆☆ | ◆ | □ | アナナマセレ | ★スユリー、★ディジョネーズ |
| 37 | | 2/27 | ☆ | | □ | | ポンム・ドウ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドウ・サルラ |
| 38 | | 3/5 | ☆ | ◆ | | オレンジマセレ | シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ |
| 39 | | 3/19 | ☆☆ | ◆ | □ | | ★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ |
| 40 | 3/26 | | | | | 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、□印は四角トレが必要な日です(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。

・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
向けに単発レッスン(有料)を開催予定
です。