

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

2019.4.1

		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	☆☆	◆			★ブルーンのロールケーキ、★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	★スクリー、★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。

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。