

2020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

2020.5.9

		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。	
2020年	1	5/7	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	5/14	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダマンド	タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナヌ・ココ
	3	5/21	☆☆	◆		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	5/28	☆		□	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	6/4	☆☆			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	6/11	☆☆			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	6/18	☆☆	◆◆			★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズィリアン
	8	6/25	☆☆	◆			★ブルーンのロールケーキ、★コーヒーのタルト
	9	7/2	☆	◆		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	7/9	☆☆	◆		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	7/16	☆	◆		サブレ仕込み	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12	7/23	☆		□		★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	7/30	☆		□		★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14	8/6	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ポア、杏のタルトウ
	15	8/13	☆☆		□		★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	8/20	☆☆	◆			★アカピュルコ、★パン・ドウ・ジェーヌ
	17	8/27	☆☆	◆			★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
	18	9/3	☆☆		□	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	9/10	☆☆	◆			ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	20	9/17	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カラライブ

		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。		
2020年	21	10/8	☆☆	◆		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	10/15	☆☆	◆		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・ボルドー	
	23	10/22	☆	◆		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	10/29	☆				モンブラン、ムース・パシオン、(実)ムース・オ・ショコラ、(実)マカロン・リス	
	25	11/5	☆☆	◆	□		オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ	
	26	11/12	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショゾン・オ・ポンム	
	27	11/19				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	11/26	☆☆	◆			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	12/3				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	
	2021年	30	12/10					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ
		31	12/17	☆				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
		32	1/7	☆☆	◆	□		★ア・バランス、タルトウ・ポンム
		33	1/14	☆				★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
		34	1/28	☆	◆			クーロンヌ・オ・プラリネ、くるみとコーヒー、(実)クイニュー・アマン
		35	2/4	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウィスキーのパウンド
		36	2/18	☆☆	◆	□	アナナマセレ	★スユリー、★ディジョネーズ
		37	2/25	☆		□		ポンム・ドウ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドウ・サルラ
		38	3/4	☆	◆		オレンジマセレ	シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ
		39	3/18	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
		40	3/25					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、生徒さん向けに開催する単発レッスン(有料)を受講してください。→1月と2月に開催予定です。