

2022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

※1部メニューが変更になっています。ご確認ください。

↓がついている日は祝日です。

2022.3.30

	1A/1C (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー	
2022年	1	4/1	☆☆		□	ビスキュイ 苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/8	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダイヤモンド タルトウ・フレーズ、★タルトウ・パナーヌ・ココ
	3	4/15	☆☆	◆		クレームオブル ★早い春の陽だまり、★タルトウ・オ・フロマージュ
	4	4/22	☆		□	オレンジマセレ オレンジのショートケーキ、★フィナンスイエ、(実) ヴィジタンディエヌ・アラ・ノワゼットウ
	5	5/13	☆☆			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	5/20	☆☆			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	5/27	☆☆	◆◆		★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズイリアン
	8	6/3	☆☆	◆		★プルーンのロールケーキ、★コーヒーのタルト
	9	6/10	☆	◆		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	6/17	☆☆	◆		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・シトゥロン、(実) パート・ドウ・フリユイ
	11	6/24	☆	◆		サブレ仕込み ★ムース・ココ、★サブレ・ココ、★サブレ・ショコラ
	12	7/8	☆		□	★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	7/15	☆		□	★ル・フェドラ、★ル・スィアン
	14	7/22	☆	◆		★シュルプリーズ・デ・ボア、★杏のタルトウ
	15	7/29	☆☆		□	★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	8/5	☆☆	◆		★アカビュルコ、★パン・ドウ・ジェヌ
	17	8/26	☆☆	◆		★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
	18	9/9	☆		□	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	9/16	☆☆	◆		★ビュッシュ・ショコラ、★タルトウ・オ・シュクル
	20	9/30	☆☆	◆	□	ゴッホのようなバナナ、★タルトウ・カラライブ

	1A/1E (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー	
2022年	21	10/7	☆☆	◆		クレームオブル ★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・フィナンスイエ
	22	10/14	☆☆	◆		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	10/21	☆	◆		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	10/28	☆☆			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	11/4	☆☆	◆	□	★オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ
	26	11/11	☆		□	パイ仕込み ミルフィユ、ショソソ・オ・ボンム
	27	11/18				パイ仕込み ナポリタン、アリュメットウ・オ・マロン、(実)ギャレット・デ・ロフ
	28	11/25	☆			ミルフィユ・オ・パナーヌ、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】
	29	12/2	☆			アナナマセレ 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
	30	12/9	☆☆	◆		★杏のビュッシュ、タルトウ・ボンム
	31	12/16	☆		□	★マンゴーとフランボワーズの乙女心のムース、★マドレーヌ
2023年	32	1/13				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・ノフ
	33	1/20				クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ ※
	34	2/10	☆		□	★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド
	35	2/17	☆			★ビュッシュ・オ・シトゥロン、サブレ・オランジュ
	36	2/24	☆	◆		クーロンヌ・オ・ブラリネ、★くるみとコーヒー、(実)クイニュー・アマン
	37	3/3	☆☆	◆	□	★スユリー、★デジヨネーズ
	38	3/10	☆		□	ボンム・ドウ・テール、★ケーク・オ・ノワ・ドウ・サルラ
	39	3/17	☆☆	◆	□	★さつま芋のオペラ、★タルトウ・フォルモザンヌ
	40	3/24				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。

※都合により、アンガディーネの授業は再受講のお申し込みは承れません。

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。