

2023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。

2022.11.18

	1A/1C (木)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー	
2023年	1	4/6	☆☆		□	ビスキュイ 苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/13	☆☆	◆◆		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・エ・ノワ・ドゥ・ココ
	3	4/20	☆☆	◆		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	4/27	☆		□	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) ヴィズイタンディンヌ・ア・ラ・ノワゼット
	5	5/11	☆☆			シュー生地、 パティシエール 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	5/18	☆☆			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	5/25	☆☆	◆◆		★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズイリアン
	8	6/1	☆☆	◆		★プルーンのロールケーキ、★タルトウ・オ・キャフェ
	9	6/8	☆	◆		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	6/15	☆☆	◆		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) パートウ・ドゥ・フリユイ
	11	6/22	☆	◆		サブレ仕込み ★ムース・ココ、★サブレ・オ・ノワ・ドゥ・ココ、★サブレ・ショコラ
	12	7/6	☆		□	★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
	13	7/13	☆		□	★ル・フェドラ、★ル・スイアン
	14	7/20	☆	◆		★シュルプリーズ・デ・ボワ、★杏のタルトウ
	15	7/27	☆☆		□	★トゥロピック、スフレ・グラッセ・オランジュ、(実)クレープ・シュゼットウ
	16	8/3	☆☆	◆		★アカピュルコ、★パン・ドゥ・ジェーヌ
	17	8/31	☆☆	◆		★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	9/7	☆☆	◆	□	ゴッホのようなバナナ、★タルトウ・カラライブ
	19	9/14	☆☆	◆		ガナッシュアグラッセ ★ビュッシュ・ショコラ、★タルトウ・オ・シュクル
	20	9/21	☆		□	★パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・オ・レザン

	1A/1E (木)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー	
2023年	21	10/5	☆☆	◆		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	10/12	☆☆	◆		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・ドゥ・ボルドー
	23	10/19	☆	◆		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・デュ・マンディアン
	24	10/26	☆☆			モンブラン、ムース・パスイオン、(実)ムース・ショコラ、(実)マカロン・リス
	25	11/2	☆☆	◆	□	★オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ
	26	11/9	☆		□	パイ仕込み ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
	27	11/16				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・ロワ
	28	11/30	☆			ミルフィユ・オ・パナーヌ、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ
	29	12/7	☆			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	12/14	☆☆	◆		★杏のビッシュ、タルトウ・ボンム
	31	1/11	☆		□	★マンゴーとフランボワーズの乙女心のムース、★マドレンヌ
2024年	32	1/18				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
	33	1/25				クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ ※
	34	2/1	☆		□	★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド
	35	2/8	☆			★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	36	2/22	☆	◆		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	2/29	☆☆	◆	□	★スユリー、★デジヨネーズ
	38	3/7	☆		□	ボンム・ドゥ・テール、★ケック・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	39	3/21	☆☆	◆	□	★さつまいものオペラ、★タルトウ・フォルモザンヌ
	40	3/28				サンドウィッチ、キッシュ・ロレーヌ、カナッペ、(実)パン・ドゥ・ミ、(実)パン・ドゥ・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。