

# 2017年度 フランス菓子本科第1クール 1年コース 日程表

2017.5.8

		1A (木)	1B (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー
2017年	1	L 4/6		☆☆		□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/13	4/7	☆☆◆◆			タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナヌ・ココ、(実)クレープ・ブルトンヌ【甘いそば粉のクレープ】
	3	4/20	4/28	☆☆	◆		★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4	4/27	4/21	☆		□	オレンジのショートケーキ、スープ・ドゥ・フリユイ、★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	L 5/11		☆☆			シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6	5/18	5/12	☆☆	◆		エクレール・オ・カフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントレ、(実)ルリジューズ
	7	5/25	6/2	☆☆◆◆			★シャルロットウ・ポワール、★ブレズィリアン
	8	6/1		☆	◆		クグロフ・グラッセ、タンパル・エリーゼ、クレープ・グラス・オ・ロム、(実)ソルベ・フランポワーズ
	9	L 6/8		☆	◆		★マルチ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、★ビスキュイ・キュイール・オ・テ
	10	6/15	6/9	☆☆	◆		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・ドゥ・フリユイ
	11	6/22	6/30	☆	◆		ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12	6/29		☆		□	★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	7/6		☆		□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14	7/13	7/7	☆	◆		★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	15	7/20		☆☆		□	★トロピック、クレープ・シュゼットウ、スフレ・グラッセ・オランジュ
	16	L 8/24	7/21	☆☆	◆		★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パン・ドゥ・ジェヌ
	17	8/31		☆☆	◆		ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	18	9/7	9/1	☆		□	バルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	19	9/14		☆☆	◆	□	ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	20	9/21	9/15	☆☆			★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キヤール・オランジュ、クレーム・ブリュレ
	21	L 9/28		☆			★ダックワーズ(プラリネ)、★ダックワーズ(ココ)、★ダックワーズ(柚子)、★ル・フィナンシエ
	22	10/5	9/29	☆☆	◆		モンブラン、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	10/12		☆☆	◆	□	オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
	24	10/19	10/13	☆		□	ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
25	L 10/26					ギャレット・デ・ロワ、ナポリタン、アリュメット・オ・マロン、(実)アリュメット・オ・ボンム	
26	11/9	10/27	☆	◆		シブーストウ・ペイズヌ、タルトウ・タタン、ピュイ・ダムール、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】	
27	L 11/16	11/24				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	
28	11/23					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ、サブレ・ドゥ・マンディアン	
29	12/7	12/15	☆			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、ポロネーズ、サバラン	
30	12/14		☆☆	◆	□	★ア・バランス、タルトウ・ボンム、(実)ホワイト・ガトー・ショコラ	
2018年	31	1/18		☆			★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	32	L 1/25	1/19	☆	◆		クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニュー・アマン、くるみとコーヒー
	33	1/31					実演・質問会 ※2018/1/12(金)にも同内容の講習会を行います。そちらへ参加希望の方は2018/1/8迄に振替申請書をご提出ください。
	34	2/1	2/2				★チョコレート①(アマンドウ・ショコラ、トゥリュフ・カルバドス、トゥリュフ・キュラソー、トゥリュフ・リカル、スリーズ・ア・ロ・ドゥ・ヴィ)
	35	2/8	2/9				★チョコレート②(ピエモンテ、キャラメル、宇治、ブル・ドゥ・ネージュ)
	36	2/15	2/23	☆		□	★ビュッシュロン、★コーヒーとウィスキーのパウンド(ケーキ・キャラメルからメニュー変更しています)
	37	L 2/22		☆☆	◆	□	★スクリー、★ディジョネーズ
	38	3/1		☆		□	ボンム・ドゥ・テール、スフレ・ショ・ショコラ、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	39	3/8	3/2	☆	◆		シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ、ムース・パシオン、(実)ムース・オ・ショコラ
	40	(L) 3/15		☆☆	◆	□	★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザヌ
	41	(L) 3/22	3/16				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

※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。

・★印は発送可能なお菓子です。

・Lが入っている日はリキュールの日で、直輸入のリキュールをお召し上がりいただけます。

普段より試食の時間を長めにとり、先生との語らいや質問のお時間とさせていただきます。終了時間が若干遅くなりますので予めご留意ください。

尚、リキュールの日は急遽変更になる場合がございます(※各クラスの最終授業日が最終リキュールの日になります)。

・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①、②の授業は2回連続受講となるため、振替をされると同じメニューを受講する可能性がありますので、十分ご注意ください。