

2019年度 フランス菓子本科第1クール 2年(後半)20回分割受講コース(2G・2H) 日程表

2019.4.29

		2C/2G (土)	2D/2H (日)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	※21,22,35,36回目の授業は当初の予定から 日程変更となっておりますのでご確認ください。	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 授業の振替は極力土日クラス内で行なってください。
2019年	21	5/18	8/4	☆☆	◆		クレームオブール	★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	8/3	5/19	☆	◆		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・ドゥ・マンディアン	
	23	5/11	6/9	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトゥ	
	24	6/8	5/12	☆	◆		アナナマセレ	★ミユルティ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、(実)ビスキュイ・キュイエール・オ・テ	
	25	6/15	7/7	☆☆		□		★トロピック、スフレ・グラッセ・オランジュ、(実)クレープ・シュゼットゥ	
	26	7/6	6/16	☆☆	◆	□		★スユリー、★デижョネーズ	
	27	7/13	9/8	☆☆	◆			★アカビュルコ、★パン・ドゥ・ジェーヌ	
	28	9/7	7/14	☆				★ビュッシュ・オ・シトゥロン、サブレ・オランジュ	
	29	9/14	10/6	☆				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	
	30	10/5	9/15	☆☆	◆		杏ジャム	ガトー・ウィークエンドゥ、★ドミニカン、(実)キャヌレ・ドゥ・ポルドー	
31	10/12	11/3					クロワッサン①(クロワッサン・オ・ザマンドゥ、パン・オ・ショコラ)、マカロン・ノワ		
32	11/2	10/13					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ		
33	11/9	12/8	☆				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		
34	12/7	11/10	☆	◆			クーロンヌ・オ・ブラリネ、クイニュー・アマン、くるとコーヒー		
35	12/14	1/19	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウィスキーのパウンド		
2020年	36	1/18	12/15	☆☆	◆			★ブルーのロールケーキ、★コーヒーのタルト	
	37	2/1	2/9	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、タルトゥ・カラライブ	
	38	2/8	2/2	☆		□		ポンム・ドゥ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	
	39	3/7	3/15	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルトゥ・フォルモザンヌ	
	40	3/14	3/8					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。

・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。

イル・ブルーお菓子教室 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-16 代官山フォーラム2F TEL:03-3476-5196 FAX:03-3476-5197