

2020年度 フランス菓子本科第1クール 2年 40回完結コース/20回分割コース 日程表

2020.5.9

	2A/2E (土)	2B/2F (日)	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 授業の振替は極力土日クラス内で行なってください。	
2020年	1	5/23	☆☆	◆	□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	5/24	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダマンド	タルト・フリーズ、タルト・バナヌ・ココ
	3	5/25	☆☆	◆		クレームオブール	★早い春の陽だまり、タルト・オ・フロマージュ
	4	5/26	☆		□	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)ヴィジタンディヌ・アラ・ノワゼットウ
	5	6/6	☆☆			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	6/13	☆☆			シュー生地、 パティシエール	エクレール・オ・カフェ、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	7/4	☆☆	◆◆			★シャルロット・オ・ポワール、★プレズリアン
	8	7/11	☆☆	◆		パートプリゼ仕込み	ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン、タルト・オ・シトロン、(実)パート・ドゥ・フリユイ
	9	9/5	☆	◆		サブレ仕込み	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	10	9/12	☆		□		★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
	11	10/3	☆		□	ガナッシュアグラッセ	パルフェ・オ・ポワール、タルト・レザン
	12	10/10	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショソン・オ・ポンム
	13	11/7				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
	14	11/14	☆☆	◆			シブーストウ・ペイザンヌ、タルト・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】
	15	12/5	☆☆	◆			ビュッシュ・ショコラ、タルト・オ・シュクル
	16	12/12	☆☆	◆	□		★ア・バランス、タルト・ポンム
2021年	17	2/6	☆	◆		オレンジマセレ	シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ
	18	2/13	☆☆	◆			★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
	19	3/6	☆		□		★ル・フェドラ、ル・スイアン
	20	3/13	☆☆	◆	□		オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ

	2A/2G (土)	2B/2H (日)	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 授業の振替は極力土日クラス内で行なってください。	
2021年	21	4/3	☆☆	◆		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	4/10	☆	◆		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	5/8	☆	◆			★シュルブリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	24	5/15	☆	◆		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・キュエール・オ・テ
	25	6/5	☆☆		□		★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
	26	6/12	☆☆	◆	□		★スユリー、★デジヨネーズ
	27	7/3	☆☆	◆			★アカピュルコ、★パン・ドゥ・ジェーヌ
	28	7/10	☆				★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	29	9/4	☆				モンブラン、ムース・バシオン、(実)ムース・オ・ショコラ、(実)マカロン・リス
	30	9/11	☆☆	◆		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・ポルドー
	31	10/2					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
	32	10/9					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ
	33	11/6	☆				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
	34	11/13	☆	◆			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	12/4	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド
2022年	36	12/11	☆☆	◆			★ブルーのロールケーキ、★コーヒーのタルト
	37	2/5	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、タルト・カラライブ
	38	2/12	☆		□		ボンム・ドゥ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	39	3/5	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルト・フォルモザンヌ
	40	3/12					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、□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。

・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。