

2021年度 フランス菓子本科第1クール 2年 20回分割受講コース(後半1年/2G・2H) 日程表

2020.12.1

| | | 2A/2G (土) | 2B/2H (日) | 保冷 箱 | アルミ トレイ | 四角 トレイ | メ ニ ュ ー | | |
|-------|-------|--------------|--------------|---------|------------|-----------|--------------------------|---|---|
| 2021年 | 21 | 4/3 | 4/11 | ☆☆ | ◆ | | クレームオフル | ★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・フィナンスイエ | |
| | 22 | 4/10 | 4/4 | ☆ | ◆ | | 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 | 5/16 | ☆ | ◆ | | | ★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ | |
| | 24 | 5/15 | 5/9 | ☆ | ◆ | | 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 | |
| | 25 | 6/5 | 6/13 | ☆☆ | | □ | | ★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 | 6/6 | ☆☆ | ◆ | □ | | ★スユリー、★ディジョネーズ | |
| | 27 | 7/3 | 7/11 | ☆☆ | ◆ | | | ★アカピュルコ、★パン・ドゥ・ジェヌ | |
| | 28 | 7/10 | 7/4 | ☆ | | | | ★ピュッシュ・オ・シトゥロン、サブレ・オランジュ | |
| | 29 | 9/4 | 9/12 | ☆ | | | | 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 | 9/11 | 9/5 | ☆☆ | ◆ | | 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 | |
| | 31 | 10/2 | 10/10 | | | | | 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 | 10/3 | | | | | クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ | |
| | 33 | 11/6 | 11/14 | ☆ | | | | 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 | 11/13 | 11/7 | ☆ | ◆ | | | 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 | 12/12 | ☆ | | □ | | ★ピュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド | |
| | 2022年 | 36 | 12/11 | 12/5 | ☆☆ | ◆ | | | ★プルーンのロールケーキ、★コーヒーのタルト |
| | | 37 | 2/5 | 2/13 | ☆☆ | ◆ | □ | | ゴッホのようなパナナ、タルトウ・カラライブ |
| | | 38 | 2/12 | 2/6 | ☆ | | □ | | ボンム・ドゥ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ |
| | | 39 | 3/5 | 3/13 | ☆☆ | ◆ | □ | | ★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ |
| | | 40 | 3/12 | 3/6 | | | | | 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。
- ・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。