

2022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

※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。

2021.11.1

		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。	
2022年	1	4/2	4/10	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/9	4/3	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏仁、ダイヤモンド	タルト・フリーズ、タルト・バナヌ・ココ
	3	4/30	5/8	☆☆	◆		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	5/7	5/1	☆		□	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)ヴィジタンディーヌ・ア・ラ・ノワゼットウ
	5	6/4	6/12	☆☆			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	6/11	6/5	☆☆			シュー生地、 パティシエール	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	7/2	7/10	☆☆	◆◆			★シャルロット・オ・ポワール、★プレズリアン
	8	7/9	7/3	☆☆	◆		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・オ・シトロン、(実) パート・ドゥ・フリユイ
	9	9/3	9/11	☆	◆		サブレ仕込み	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	10	9/10	9/4	☆		□		★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
	11	10/1	10/9	☆		□	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	10/8	10/2	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
	13	11/5	11/13				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	11/12	11/6	☆☆	◆			ミルフィユ・オ・バナヌ、タルト・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】	
15	12/3	12/11	☆☆	◆			ビュッシュ・ショコラ、タルト・オ・シュクル	
16	12/10	12/4	☆☆	◆	□		杏のビュッシュ、タルト・ボンム	
2023年	17	2/4	2/12	☆	◆			マンゴーとフランボワーズの乙女心のムース、マドレーヌ
	18	2/11 ♪	2/5	☆☆	◆			★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	3/4	3/12	☆		□		★ル・フェドラ、ル・スイアン
	20	3/11	3/5	☆☆	◆	□		オペラ・キャフェ、★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。	
2023年	21	4/1	4/9	☆☆	◆		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	4/8	4/2	☆	◆		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・ドゥ・マンディアン
	23	5/6	5/14	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルト
	24	5/13	5/7	☆	◆		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	6/3	6/11	☆☆		□		★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	6/10	6/4	☆☆	◆	□		★スユリー、★ディジョネーズ
	27	7/1	7/9	☆☆	◆			★アカピュルコ、★パンドゥ・ジェヌ
	28	7/8	7/2	☆				★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	29	9/2	9/10	☆				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	9/9	9/3	☆☆	◆		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	9/30	10/8					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	10/7	10/1					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ ※
	33	11/4	11/12	☆				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	11/11	11/5	☆	◆			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	12/2	12/10	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド	
2024年	36	12/9	12/3	☆☆	◆			★プルーンのロールケーキ、★コーヒーのタルト
	37	2/17	2/25	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、タルト・カラライブ
	38	2/24	2/18	☆		□		ボンム・ドゥ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	39	3/23	3/31	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルト・フォルモザンヌ
	40	3/30	3/24					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。

※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。