

2018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回分割受講コース 日程表

※材料費の高騰を受け、授業料を上げない代わりに2018年度より実習のお菓子の量(数)が変更になりました。
※コースの違いについては、2018 募集要項をご参照ください。

2017.9.15

		2C/2E (土)	2D/2F (日)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	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。
2018年	1	4/7	4/15	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/14	4/8	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダイヤモンド	タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナヌ・ココ
	3	5/5	5/13	☆☆	◆		クレームオブル	★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4	L 5/12	5/6	☆		□	オレンジマセレ	オレンジのショートケーキ、★フィナンシェ、(実)ヴィジタンディヌ・ア・ラ・ノワゼットウ
	5	6/2	6/10	☆☆			シュー生地、 パティシエール	シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6	6/9	6/3	☆☆	◆		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、サントノレ
	7	7/7	7/15	☆☆	◆◆			★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズリアン
	8	7/14	7/8	☆☆	◆		パートブリゼ仕込み	ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン、タルトウ・オ・シロン、(実)パート・ドゥ・フリユイ
	9	9/1	9/9	☆	◆		サブレッ仕込み	ムース・ココ、サブレッ・ココ、サブレッ・ショコラ
	10	L 9/8	9/2	☆		□	ガナッシュグラッセ	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	11	10/6	10/14	☆		□		★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
	12	10/13	10/7	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
	13	11/3	11/11				パイ仕込み	ギャレット・デ・ロワ、ナポリタン、アリュメット・オ・マロン
	14	11/10	11/4	☆☆	◆			シブーストウ・ペイザンヌ、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティヌ】
	15	12/8	12/16	☆☆	◆			ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	16	12/15	12/9	☆☆	◆	□		★ア・バランス、タルトウ・ボンム
2019年	17	2/2	2/10	☆	◆		オレンジマセレ	シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ
	18	2/9	2/3	☆☆	◆			★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 (L)	3/2	3/10	☆		□		★ル・フェドラ、ル・スイアン
	20 (L)	3/9	3/3	☆☆	◆	□		オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ

		2C/2G (土)	2D/2H (日)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	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	4/6	4/14	☆☆	◆		クレームオブル	★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・フィナンシェ
	22	4/13	4/7	☆	◆		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、サブレッ・ドゥ・マンディアン
	23	5/11	6/9	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	24	L 6/8	5/12	☆	◆		アナナマセレ	★ミュールティ・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・シュゼットウ
	26	7/6	6/16	☆☆	◆	□		★スユリー、★ディジョネーズ
	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・シトロン、サブレッ・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・ウィークエンドウ、★ドミニカン、(実)キャヌレ・ドゥ・ボルドー
	31	10/12	11/3					クロワッサン①(クロワッサン・オ・ザマンドウ、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	L 12/7	11/10	☆	◆			クーロンヌ・オ・ブラリネ、クイニュー・アマン、くるみとコーヒー
	35	12/14	1/12	☆		□		★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	1/11	12/15	☆☆	◆		NEW !	★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、タルトウ・カラブ
	38	2/8	2/2	☆		□		ボンム・ドゥ・テール、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	39 (L)	3/7	3/15	☆☆	◆	□		★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
	40 (L)	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。

・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きます。

普段より試食の時間を長めにとり、先生との話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、リキュールの日はい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。→2月と3月に開催予定です。