

2021年度 フランス菓子本科第2クール 日程表

※2021年度より一部内容が変更になっています。

【定員:8名】

※2021年度は第2クールA(平日クラス)は開講いたしません。

2021.3.16

	A	B	保冷箱	実演・実習
1	4/26(月)	4/18(日)		◇クロカンブッシュ (ヌガー台とデコレーション、パイピング)
2	5/31(月)	5/23(日)		◇ウエディングケーキ (2段重ねのもの、星口金を使った絞り)
3	6/28(月)	6/20(日)	☆☆	プティフル① ◇キャロリーヌ ◇フランボワーズイエ ◇ヌガーのプティフル ◇プティ・フィナンシエ
4	7/12(月)	7/25(日)	☆☆	プティフル② ◇プティフル・フレ ◇オペラ ◇ポンム・ドゥ・テール ◇プティ・マルチ・フリユイ
5	8/23(月)	8/29(日)	☆☆	◇ビュッシュ・オ・マンゲー ◇紅茶のビュッシュ
6	9/27(月)	9/19(日)	☆☆	パート・フィユテ① ◇ポワソン・ダブリル ◇生クリームを詰めたコルネ ◇コンベルサシオン 【実演のみ】 ◆バトネ・フロマージュ(本科とは違います) ◆インスタントパイ
7	10/25(月)	10/17(日)	☆☆	パート・フィユテ② ◇カレ・アルザシエン(1台) ◇フレッシュチーズ(フロマージュ・ブラン) ◇りんごのギャレットウ 【実演のみ】 ◆アリュメット・オ・フロマージュ ◆セザム・エ・パボ(チーズと胡麻、ケシの実の小さなスティック) ◆インスタントパイ
8	12/6(月)	11/28(日)	☆☆	◇ビュッシュ・オ・プラリネ ◇ビュッシュ・オ・シャンパーニュ
9	1/17(月)	1/16(日)		プティ・ショコラ① ◇モンブラン ◇パッション ◇アマンディーヌ ◇型抜き(かご)
10	1/31(月)	1/30(日)		プティ・ショコラ② ◇ル・フージュ ◇キャラメル・ポワール(型ぬきチョコ) ◇ロッシュ・アマンドウ

※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。
※来年度、メニューが変更になる場合がございます。来年度へ振替をされる場合はお含みおきください。

- ・☆☆印がついているお菓子は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、星の数を必ずお持ちください。
- ・1、2回目の授業日は特別な箱と専用の袋をお渡ししますので、イル・ブルーバックと保冷箱はお持ちいただかなくても大丈夫です。
- ・プティフル①の授業日に新しい保冷箱2つをお渡ししますので、当日はイル・ブルーバックのみをお持ちください。
※お休みされた方には次回の授業でお渡ししますので、スタッフにお声がけください。