

2022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】

♪がついている日は祝日です。

2021.11.1

	A	B	保冷箱	実演・実習
1	4/6(水)			◇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	5/18(水)			◇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	6/15(水)		☆☆	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	7/20(水)		☆☆	プティフル② ◇プティフル・フレ ◇オペラ ◇ボンム・ドゥ・テール ◇プティ・マルチ・フリユイ
5	9/14(水)		☆☆	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سیون 【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
6	10/19(水)		☆☆	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
7	11/16(水)		☆☆	◇ビュッシュ・オ・マンゲー ◇紅茶のビュッシュ
8	12/14(水)		☆☆	◇ビュッシュ・オ・プラリネ ◇ビュッシュ・オ・シャンパーニュ
9	1/18(水)			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	2/8(水)			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ますので、スタッフにお声がけください。