

2019年度 卒業研究科Ⅲ・Ⅳ 日程表

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

※日程を修正した箇所がございますのでご確認ください。

卒業研究科Ⅲ

♪がついている日は祝日です。

2018.12.18

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	5/22(水)	5/25(土)		☆		ケック・オ・ザブリコ	ガトー・サンマルク
2	6/26(水)	6/30(日)	☆	☆	◆	タルトウ・モンモランスイ ※材料の都合により変更となる可能性があります。	ル・メリッサ
3	7/24(水)	7/27(土)	☆	☆	□	ごまのお菓子	米とオレンジ
4	9/25(水)	9/22(日)	☆		◆	ココナッツとマンゴー	ケック・プリュヌ (プラムのパウンド)
5	10/23(水)	10/26(土)	☆	☆	◆	バランスィア	淡雪杏ムース
6	11/20(水)	11/16(土)	☆	☆	□	ムース・キャラメル	ガトー・フランボワーズ
7	12/4(水)	11/30(土)	☆	☆	◆	ガトー・プル・ローリー	タルトウ・ア・ランスイエンヌ
8	1/22(水)	1/26(日)	☆		◆	栗のシブースト	ベラベカ
9	2/19(水)	2/22(土)	☆	☆	◆	ガトー・グルノー・ブルワ	マンダリーヌ・ブリオッシュ
10	3/25(水)	3/28(土)	☆	☆	◆	バレ・ドージュ	フレーズィエ

卒業研究科Ⅳ

♪がついている日は祝日です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	6/12(水)	6/2(日)	☆		◆	リモンセロ	ケック・オ・ショコラ (ドゥニ・リュッフェル氏講習会より)
2	7/10(水)	7/21(日)	☆	☆	◆	ル・ポンブ・オ・キャフェ <氷菓>	サン・バルテルミー
3	9/4(水)	9/1(日)	☆	☆	◆	グルマンディーヌ・プラリネ・シトウロ ン	ヌガー・グラッセ <氷菓>
4	10/9(水)	10/20(日)	☆	☆		プラン・スイエル	フレッシュール・デテ
5	11/6(水)	11/4(月/祝)♪	☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリゲータン
6	2/5(水)	2/16(日)	☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトウ・シブーストウ・ ピスターシュ・エ・アプリコ

※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。

- ・初回は包材をお配りしますので、保冷箱は必要ありません。
- ・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、数に準じて忘れずにお持ちください。
- ・◆印がついている日はアルミトレイでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。
- ・□印がついている日は四角トレイでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。
- ・氷菓の日にはドライアイスをお渡します。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室
〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197