

2021年度 卒業研究科 3・4 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。

※1部メニューが変更になっています。ご確認ください。

卒業研究科 3

2020.12.1

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1		4/25(日)		☆		ケック・オ・ザブリコ	オペラ・ノワゼット
2		5/30(日)	☆	☆	◆	タルトゥ・モンモランスイ <small>※材料の都合により変更となる可能性があります。</small>	ル・メリッサ
3		6/27(日)	☆	☆	□	ごまのお菓子	米とオレンジ
4		7/18(日)	☆		◆	ココナッツとマンゴー	プラムのパウンド <small>※材料の都合により変更となる可能性があります。</small>
5		8/1(日)	☆	☆	◆	バランスィア	淡雪杏ムース
6		9/26(日)	☆	☆	□	ムース・キャラメル	ガトー・フランボワーズ
7		10/24(日)	☆	☆	◆	ガトー・プル・ローリー	タルトゥ・ア・ランスイエンヌ
8		11/21(日)	☆		◆	栗とチョコレート	ベラベカ
9		2/20(日)	☆	☆	◆	ガトー・グルノーブルワ	マンダリーヌ・ブリオッシュ
10		3/20(日)	☆	☆	◆	バレ・ドージュ	フレーズィエ

卒業研究科 4

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/6(火)		☆		◆	リモンセロ	ケック・オ・ショコラ (ドウニ・リュッフェル氏講習会より)
2	7/6(火)		☆	☆	◆	ル・ボンブ・オ・キャフェ <氷菓>	サン・バルテルミー
3	9/7(火)		☆	☆	◆	グルマンディーズ・ プラリネ・シトゥロン	ヌガー・グラッセ <氷菓>
4	10/12(火)		☆	☆		プラン・スイエル	フレッシュール・デテ
5	1/25(火)		☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリゲータン
6	3/22(火)		☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトレットウ・ルネッサンス・ オ・フリユイ・セック

※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。

- ・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレイをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。
※初回の授業を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。
- ・☆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、☆の数を必ずお持ちください。
- ・◆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 東京都渋谷区猿楽町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197