

2022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

☆2022年度は、生徒さん・卒業生の方は単発レッスンとしてお申し込み頂けます。

当初より日程が変更になりました。ご確認ください。

♪がついている日は祝日です。

2022.4.18

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1		4/23(土)		☆		オペラ・ノワゼット	ケック・オ・ザブリコ
2		5/28(土)	☆	☆	◆	タルトゥ・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		6/19(日)	☆	☆	□	ごまのお菓子	米とオレンジ
4		7/30(土)	☆		◆	ココナッツとマンゴー	プラムのパウンド
5		9/24(土)	☆	☆	◆	バランスィア	淡雪杏ムース
6		10/29(土)	☆	☆	□	ムース・キャラメル	ガトー・フランボワーズ
7		11/23(水/祝)	☆		□	栗とチョコレート	ベラベカ
8		1/21(土)	☆	☆	◆	ガトー・プル・ローリー	タルトゥ・ア・ランスイエンヌ
9		2/23(木/祝)	☆	☆	◆	ガトー・グルノーブルワ	マンダリーヌ・ブリオッシュ
10		3/26(日)	☆	☆	◆	バレ・ドージュ	フレーズィエ

卒業研究科 4

♪がついている日は祝日です。

※2021年度は開講いたしません。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/11(月)	4/24(日)	☆		◆	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	6/13(月)	6/26(日)	☆	☆	◆	ル・ボンブ・オ・キャフェ <氷菓>	サン・バルテルミー
3	8/1(月)	8/7(日)	☆	☆	◆	グルマンディーズ・ プラリネ・シトウロン	ヌガー・グラッセ <氷菓>
4	10/24(月)	10/30(日)	☆	☆		プラン・スイエル	フレッシュール・デテ
5	1/16(月)	1/22(日)	☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリグータン
6	3/20(月)	3/26(日)	☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトゥレットウ・ルネッサンス・ オ・フリュイ・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。イル・プルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室

・氷菓の日にはドライアイスをお渡します。

〒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