

# 2020年度 卒業研究科V・キッチンエイド 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。

## 卒業研究科V

♪がついている日は祝日です。

2020.5.9

	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	6/3(水)	<del>5/30(土)</del>	☆	☆		エヴァズイオン (2013年)シュー生地	★プティ・コンデ
2	7/29(水)	7/25(土)	☆		◆	★心深くさわやかなりんごと ヨーグルトのムース	西洋かりんと
3	10/28(水)	10/24(土)	☆	☆	□	★ル・リゴロ	ミルフィーユ・オ・ショコラ
4	1/20(水)	1/30(土)	☆	☆	◆	★美味しい感動 食いしん坊な感動	★ミルリトン・オ・プリュノー
5	3/24(水)	3/27(土)	☆			★シャルロットウ・ウィリアミンヌ	★ブケ・ドゥ・フリュイ・セック

※キッチンエイドA(平日クラス)は2020年度は開講いたしません。

## キッチンエイド

♪がついている日は祝日です。 1テーブル(4人)ごとにキッチンエイドを使って実習をしていく授業です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 中	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	<del>4/17(金)</del>	<del>4/20(日)</del>	☆	☆	◆	■紅茶のお菓子 ・ビスキュイ・キュイール ・ムラング (ムラング・イタリエンヌ、マスケ)	■エキノクス ・ビスキュイ・サッシェ ・パター・ポンプ
2	<del>6/19(金)</del>	<del>6/28(日)</del>	☆	☆	◆	■プラリネとシナモンのプログレ ・ビスキュイ・ショコラ ・ムラング・オルディネール (ムラング・セッシュ) ・ムラング・イタリエンヌ (パターのムース)	■ダックワーズ・プラリネ ・ダックワーズ ・クレーム・オ・ボール
3	<del>9/11(金)</del>	<del>9/27(日)</del>	☆	☆	□	■淡雪抹茶 ・ビスキュイ・ナチュラル ・生クリーム泡立て ・ゼラチン泡立て	■シュークリーム ・シュー生地 ・クレーム・パティスィエール
4	<del>12/4(金)</del>	<del>11/22(日)</del>	☆	☆	□	■ニコロ ・ビスキュイ・ジョコンド ・ムラング・イタリエンヌ ・生クリーム泡立て	■杏のパウンド(共立て) 1本 ■ケーキ・サルラ(別立て) 実演・試食のみ ・生地 ・ムラング・オルディネール
5	<del>2/19(金)</del>	<del>2/28(日)</del>	☆	☆		■マロンのビュッシュ ・ジェノワーズ ・生クリーム泡立て	■ギャレット・ブルトン ・パートシュクレ

※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。

・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。

・★印は発送可能なお菓子です。

イル・プルー・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