

2021年度 卒業研究科 5・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。

※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 5

2020.12.1

	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(土)	☆	☆		エヴァズイオン (2013年/シュー生地)	★プティ・コンデ
2		7/31(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		10/23(土)	☆	☆	□	★ル・リゴロ	ミルフィーユ・オ・ショコラ
4		1/15(土)	☆	☆	◆	ロカマドール	★ミルリトン・オ・プリュノー ※材料の都合により変更となる可能性があります。
5		2/26(土)	☆			★シャルロットウ・ウィリアミンヌ	★ブケ・ドウ・フリユイ・セック

キッチンエイド

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	5/18(火)		☆	☆	◆	■紅茶のお菓子 ・ビスキュイ・キュイエール ・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・サツシェ ・パータ・ポンプ
2	8/3(火)		☆	☆	◆	■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・セツシュ) ・ムラング・イタリエンヌ (バターのムース)	■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	10/5(火)		☆	☆	□	■淡雪抹茶 ・ビスキュイ・ナチュラル ・生クリームの泡立て ・ゼラチン泡立て	■シュークリーム ・シュー生地 ・クレーム・パティスイエール
4	12/14(火)		☆	☆	□	■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	3/15(火)		☆	☆		■マロンのビュッシュ ・ジェノワーズ ・生クリームの泡立て	■ギャレット・ブルトヌ ・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さください。

・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