

# 2018年度 卒業研究科V・キッチンエイド 日程表

## 卒業研究科V

♪がついている日は祝日です。

2017.9.15

	A	B	リキ ール	保冷箱	アルミ トレ	四角 トレ	メ ニ ュ ー		
1	5/30(水)	5/4(金) ♪		☆			エヴァズイオン (2013年)シュー生地	★プティ・コンデ	西洋かりんと
2	7/24(火)	7/10(火)		☆☆	◆		ナショナル・セット(氷菓)	★心深くさわやかなりんごと ヨーグルトのムース	
3	10/31(水)	9/30(日)		☆☆	◆	□	ミルフィーユ・オ・ショコラ	★ル・リゴロ	
4	12/12(水)	1/14(月) ♪		☆	◆		★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	スフレグラッセ・カシス (実演のみ)
5	3/29(金)	3/16(土)	L	☆			★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

テーブル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。

	日 付	リキ ール	保冷箱	アルミ ケース	四角 トレ	メ ニ ュ ー	
1	5/9(水)		☆☆	◆	□	■エキノクス ・ビスキュイ・サッシェ ・パータ・ポンプ	■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)
2	7/11(水)		☆	◆		■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 (バターのムース)	■杏のパウンド(共立て) 2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
3	11/28(水)		☆☆		□	■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	2/27(水)		☆☆		□□	■スური ・ジェノワーズ・ムースリーヌ ・ダックワーズ ・ソース・サバイオン ・生クリームの泡立て	■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
5	3/27(水)	L	☆☆			■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・ブルトン ・パートシュクレ ■ダックワーズ・プラリネ ・ダックワーズ ・クレーム・オ・ブール

※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、☆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。
- ・氷菓の日にはドライアイスをお渡しします。
- ・Lがついている日はリキールの日です。  
(日程は急遽変更になる場合がございます)

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