

2015年度 フランス菓子本科第1クール 1年コース 日程表

2015.3.19

		1A (木)	1B (金)	保冷 箱	アル ミ トレ	四角 トレ	メ ニ ュ ー
2015年	1	L	4/2	4/10	☆☆	□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2		4/9	4/3	☆☆◆◆		タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナナス・ココ、(実)クレープ・ブルトンヌ【甘いそば粉のクレープ】
	3		4/16	4/24	☆☆◆		★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4		4/23	4/17	☆	□	オレンジのショートケーキ、スープ・ドゥ・フリユイ、★フィナンシエ、(実) ヴィジタンディーヌ・ア・ラ・ノワゼットウ
	5	L	5/7	5/15	☆☆		シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6		5/14	5/8	☆☆◆		エクレール・オ・キャフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントレ、(実)ルリジューズ
	7		5/21	5/29	☆☆◆◆		★シャルロットウ・ボワール、★ブレズイリアン
	8		5/28	5/22	☆◆		クグロフ・グラッセ、タンバル・エリーゼ、クレープ・グラス・オ・ロム、(実)ソルベ・フランボワーズ
	9	L	6/4	6/12	☆◆		★ミルティ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、★ビスキュイ・キュイエール・オ・テ
	10		6/11	6/5	☆☆◆		ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン、タルトウ・オ・シトロン、(実) パート・ドゥ・フリユイ
	11		6/18	6/26	☆◆		ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12		6/25	6/19	☆	□	★ショコ・マントウ、★パトネ・フロマージュ、テュイル・オ・ザマンドウ
	13		7/2	7/10	☆	□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14		7/9	7/3	☆◆		★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	15		7/16	7/24	☆☆	□	★トロピック、クレープ・シュゼットウ、スフレ・グラッセ・オランジュ
	16	L	7/23	7/17	☆☆◆		★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パン・ドゥ・ジェーヌ
	17		8/27	9/4	☆☆◆		ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	18		9/3	8/28	☆	□	パルフェ・オ・ボワール、タルトウ・レザン
	19		9/10	9/18	☆☆◆	□	ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	20		9/17	9/11	☆☆		★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キヤール・オランジュ、クレーム・ブリュレ
	21	L	9/24	10/2	☆		★ダックワーズ(プラリネ)、★ダックワーズ(ココ)、★ダックワーズ(柚子)、★ル・フィナンシエ
	22		10/1	9/25	☆☆◆		モンブラン、ガトー・ウィークエンドウ、★ドミニカン、(実)キャヌレ・ドゥ・ボルドー
	23		10/8	10/16	☆☆◆	□	オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
	24		10/15	10/9	☆	□	ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
	25	L	10/22	11/6			ギャレット・デ・ロワ、ナポリタン、アリュメット・オ・マロン、(実)アリュメット・オ・ボンム
	26		11/5	10/23	☆◆		シブーストウ・ペイズヌ、タルトウ・タタン、ピュイ・ダムール、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティーヌ】
	27	L	11/12	11/20			クロワッサン①(クロワッサン・オ・ザマンドウ、パン・オ・ショコラ)、マカロン・ノワ
	28		11/19	11/13			クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ、サブレ・ドゥ・マンディアン
	29		12/3	12/11	☆		ブリオッシュ・パリジャン、ブリオッシュ・ムスリーヌ、ポストック、ポロネーズ、サバラン
	30		12/10	12/4	☆☆◆	□	★ア・バランス、タルトウ・ボンム、(実)ホワイト・ガトー・ショコラ
31		12/17	1/15	☆		★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ	
2016年	32	L	1/14	12/18	☆◆		クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニュー・アマン、くるみとコーヒー
	33		1/21	1/22			★チョコレート①(アマンドウ・ショコラ、トゥリュフ・カルバドス、トゥリュフ・キュラソー、トゥリュフ・リカール、スリーズ・ア・ロ・ドゥ・ヴィ)
	34		1/28	1/29			★チョコレート②(ピエモンテ、キャラメル、宇治、ブル・ドゥ・ネージュ)
	35		2/4	2/19	☆	□	★ビュッシュロン、★コーヒーとウイスキーのパウンド(ケーキ・キャラメルからメニュー変更しています)
	36	L	2/18	2/5	☆☆◆	□	★スクリー、★ディジョネーズ
	37		2/25	3/4	☆	□	ボンム・ドゥ・テール、スフレ・ショ・ショコラ、★ケーキ・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
	38		3/3	2/26	☆◆		シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ、ムース・パシオン、(実)ムース・オ・ショコラ
	39	(L)	3/10	3/18	☆☆◆	□	★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
	40	(L)	3/17	3/11			サンドウィッチ、キッシュ・ロレーヌ、カナッペ、(実)パン・ドゥ・ミ

※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。

・☆☆印はお菓子を入れる保冷箱、◆印はアルミトレ、□印は四角トレが必要な日です(印の数は必要な数を表します)。

全て初日にお渡ししますので、以後忘れずにお持ちください。

・★印がついたお菓子は発送可能なお菓子です。

・Lが入っている日はリキュールの日で、直輸入のリキュールをお召し上がりいただけます。

普段より試食の時間を長めにとり、先生との語らいや質問のお時間とさせていただきます、終了時間が若干遅くなりますので予めご留意ください。

尚、リキュールの日はお急遽変更になる場合がございます。(※各クラスの最終授業日が最終リキュールの日になります)

・日付の網掛けと網掛けなしのパターンは遠方にお住まいの方で2日続きで受講された場合、お持ち帰りのお菓子の状態がよい組み合わせです。

※チョコレート①、②の授業は2回連続受講となるため、振替をされると同じメニューを受講する可能性がありますので、十分ご注意ください。

イル・ブルーお菓子教室 〒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