

# 2015年度 フランス菓子本科第1クール 2年コース 日程表

2015.3.19

		2A (土)	2B (日)	保冷 箱	アル ミ トレ	四角 トレ	メ ニ ュ ー
2015年	1	L	4/18	4/26	☆☆	□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2		4/25	4/19	☆☆◆◆		タルトウ・フレーズ、タルトウ・パナーヌ・ココ、(実)クレープ・ブルトンヌ【甘いそば粉のクレープ】
	3		5/16	5/24	☆☆◆		★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4		5/23	5/17	☆	□	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)ヴィジタンディンヌ・アラ・ノワゼットウ
	5		6/20	6/28	☆☆◆◆		★シャルロットウ・ポワール、★ブレズイラン
	6	L	6/27	6/21	☆☆◆	□	★スユリー、★デジヨネーズ
	7		7/18	7/26	☆☆◆		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
	8		7/25	7/19	☆◆		ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	9		8/29	9/20	☆	□	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	10	L	9/19	8/30	☆☆		シュー・アラ・クレーム、パリ・プレストウ
	11		10/17	11/1	☆☆◆		エクレール・オ・カフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントレ、(実)ルリジューズ
	12		10/31	10/18	☆☆◆		ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	13		11/21	11/29	☆	□	ミルフィユ、シヨソ・オ・ポンム
	14	L	11/28	11/22			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・ポンム
	15		12/19	1/17	☆◆		シブーストウ・ペイザンヌ、タルトウ・タタン、ピュイ・ダムール、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】
2016年	16		1/16	12/20	☆☆◆	□	オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
	17		1/23	2/21	☆	□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
	18		2/20	1/24	☆☆◆	□	★ア・パランス、タルトウ・ポンム、(実)ホワイト・ガトー・ショコラ
	19		2/27	3/20	☆	□	★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)
	20		3/19	2/28	☆☆		★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キャール・オランジュ、クレーム・ブリュレ
	21	L	4/16	4/24	☆		★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		4/23	4/17	☆☆◆	□	ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	23	L	5/21	5/29	☆◆		★マルチ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、★ビスキュイ・キュイエル・オ・テ
	24		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
	25		6/18	6/26	☆	□	★シヨコ・マントウ、★バトネ・フロマージュ、テュイル・オ・ザマンドウ
	26		6/25	6/19	☆◆		★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	27		7/23	8/28	☆☆	□	★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
	28		8/27	7/24	☆		★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	29	L	9/17	9/25	☆☆◆		★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パン・ドゥ・ジェーヌ
	30		9/24	9/18	☆◆		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
31	L	10/22	10/30			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	
32		10/29	10/23			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	
33		11/19	11/27	☆		ブリオッシュ・パリジャン、ブリオッシュ・ムースリーヌ、ポストック、ポロネーズ、サバラン	
34	L	11/26	11/20	☆◆		クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニユ・アマン、くるみとコーヒー	
2017年	35		12/17	12/18			★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・アラ・ドゥ・ヴィ)
	36		1/21	1/22			★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)
	37		1/28	2/19	☆◆		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
	38		2/18	1/29	☆	□	ポンム・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
	39	(L)	2/25	3/19	☆☆◆	□	★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
	40	(L)	3/18	2/26			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、先生との語り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