

2015年度 フランス菓子本科第2クール 日程表

♪がついている日は祝日です

2014.11.28

	A	B	リキ ュール	保冷箱	実演・実習	実演のみ
1	4/6(月)	4/29(水) ♪	L		◇クロカンブッシュ (ヌガー台とデコレーション、パイピング)	
2	5/25(月)	5/30(土)			◇ウエディングケーキ (2段重ねのもの、星口金を使った絞り) ◇マジパン細工(バラ)	◇飴細工(バラ)
3	6/15(月)	7/20(月) ♪		☆☆	プティフル① ◇キャロリーヌ ◇フランボワーズイエ ◇ヌガーのプティフル ◇プティ・フィナンシエ	
4	8/24(月)	8/23(日)	L	☆☆	プティフル② ◇プティフル・フレ(パイン、苺) ◇オペラ ◇ボンム・ドゥ・テール ◇プティ・ミュルティ・フリユイ	
5	10/19(月)	10/12(月) ♪		☆☆	パート・フィユテ① ◇生クリームを詰めたコルネ ◇バトネフロマージュ(本科とは違います) ◇ポワソンダブリル ◇コンベルサسیون ※仕込みはインスタントパイになります。	◇グラスロワイヤルの 小さなデコール(花など) ◇マジパンカバー ◇デコレーション
6	11/30(月)	11/23(月) ♪		☆☆	パート・フィユテ② ◇フレッシュチーズ(フロマージュ・ブラン) ◇アリュメット・オ・フロマージュ ◇セザム・エ・パボ (チーズと胡麻、ケシの実の小さなスティック) ◇りんごのギャレットウ ◇カレ・アルザスイエン(1台) ※仕込みはインスタントパイになります。	
7	12/14(月)	12/21(月)		☆☆	◇ビュッシュ・オ・プラリネ ◇ビュッシュ・オ・シャンパーニュ	◇ムラング・シュイスを使ったレリーフの 乾燥メレンゲ(サンタ、シャンピニオン)
8	1/18(月)	1/11(月) ♪		☆☆	◇ビュッシュ・オ・マンゲー ◇紅茶のビュッシュ	◇型抜きチョコ(サンタ、きのこ)
9	2/29(月)	3/21(月) ♪			プティ・ショコラ① ◇パッション ◇モンブラン ◇ボンボン・リキュール (持ち帰りナシ、試食は1種類) ◇アマンディーヌ(ケースに入れる) ◇型抜き(かご)	◇チョコレートの家
10	3/7(月)	3/27(日)	L		プティ・ショコラ② ◇ハートのフランボワーズ(型抜きチョコ) ◇ボンボン・リキュール (前回の仕上げ。仕込みはご覧頂けません。2種類持ち帰り) ◇ロッシュ・アマンドウ ◇ル・フージュ	

※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。

- ・☆☆印がついているお菓子は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、保冷箱を忘れずにお持ちください。
- ・Lがついている日はリキュールの日です。(リキュールの日は急遽変更になる場合がございます)

・1、2回目の授業日は特別な箱と専用の袋をお渡ししますので、イル・ブルーバックと保冷箱はお持ちいただかなくても大丈夫です。

・プティフル①の授業日に新しい保冷箱2つお渡ししますので、バッグのみをお持ちください。

※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。

