

2015年度 キッチンエイド ケンミックスを使ってのフランス菓子コース

2007年に行った5回完結のキッチンエイド講習会と同じ内容になります。

2014.10.14

	日程	リキュール	保冷箱	アルミケース	四角ケース	内容	
1	4/27 (月)	L	☆☆	◆	□	■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	6/1(月)		☆	◆		■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(パターのムース)	■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	8/31 (月)		☆☆		□	■淡雪抹茶 ・ビスキュイ・ナチュール ・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・パティスィエール
4	10/26 月)		☆☆		□□	■スーリー ・ジェノワーズ・ムースリーヌ ・ダックワーズ ・ソース・サバイヨン ・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	2/22 (月)	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。

- ・☆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、数に準じて忘れずにお持ちください。
- ・◆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、数に準じて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することがあります)

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予定です。

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