

# 2016年度 フランス菓子本科第1クール 1年コース 日程表

2016.9.16

		1A (木)	1B (金)	保冷 箱	アル ミレ ー	四角 トレ ー	メ ニ ュ ー
2016年	1	L	4/7	4/15	☆☆	□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2		4/14	4/8	☆☆◆◆		タルトウ・フリーズ、タルトウ・バナヌ・ココ、(実)クレープ・ブルトンヌ【甘いそば粉のクレープ】
	3		4/21	4/29	☆☆◆		★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4		4/28	4/22	☆	□	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	5/12	5/20	☆☆		シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6		5/19	5/13	☆☆◆		エクレール・オ・キャフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントノレ、(実)ルリジューズ
	7		5/26	6/3	☆☆◆◆		★シャルロットウ・ポワール、★ブレズリアン
	8		6/2	5/27	☆◆		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 ※氷菓
	9	L	6/9	6/17	☆◆		★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		6/16	6/10	☆☆◆		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		6/23	7/1	☆◆		ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12		6/30	6/24	☆	□	★ショコ・マントウ、★バトネ・フロマージュ、テュイル・オ・ザマンドウ
	13		7/7	7/15	☆	□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14		7/14	7/8	☆◆		★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	15		7/21	8/26	☆☆	□	★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 ※氷菓
	16	L	8/25	7/22	☆☆◆		★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パンドウ・ジェヌ
	17		9/1	9/9	☆☆◆		ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	18		9/8	9/2	☆	□	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	19		9/15	9/23	☆☆◆	□	ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	20		9/22	9/16	☆☆		★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	9/29	10/7	☆		★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		10/6	9/30	☆☆◆		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・ポルドー
	23		10/13	10/21	☆☆◆	□	オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
	24		10/20	10/14	☆	□	ミルフィユ、ショソソ・オ・ボンム
	25	L	10/27	11/11			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		11/10	10/28	☆◆		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・ヌガティーヌ】
	27	L	11/17	12/2			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		12/1	11/18			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		12/5				実演・質問会 ※2017/3/26(日)にも同内容の講習会を行ないます。そちらへ参加希望の方は2016/12/1迄に振替申請書をご提出ください。
30		12/8	12/16	☆		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	
31		12/15	12/9	☆☆◆	□	★ア・バランス、タルトウ・ボンム、(実)ホワイト・ガトーショコラ	
32		1/12	1/20	☆		★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ	
2017年	33	L	1/19	1/13	☆◆		クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニユ・アマン、くるととコーヒー
	34		1/26	1/27			★チョコレート①(アマンドウ・ショコラ、トゥリュフ・カルパドス、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)
	35		2/2	2/3			★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)
	36		2/9	2/17	☆	□	★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)
	37	L	2/16	2/10	☆☆◆	□	★スプリー、★ディジョネーズ
	38		2/23	3/3	☆	□	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
	39		3/2	2/24	☆◆		シブーストウ・オランジュ、マドレーヌ、ムース・パスイオン、(実)ムース・オ・ショコラ
	40		3/9	3/17	☆☆◆	□	★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
	41	L	3/16	3/10			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、◆印はアルミトレイ、□印は四角トレイが必要な日です(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、リキュールの日に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。

