

# 2016年度 フランス菓子本科第1クール 2年コース 日程表

2015.10.1

		2C (土)	2D (日)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー
2016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・フレーズ、タルトウ・パナース・ココ、(実)クレープ・ブルトンヌ【甘いそば粉のクレープ】
	3	5/7	5/15	☆☆◆			★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4	5/14	5/8	☆		□	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	6/4	6/12	☆☆◆			★シャルロットウ・ポワール、★プレズリアン
	6	L 6/11	6/5	☆☆◆		□	★スユリー、★ディジョネーズ
	7	7/2	7/10	☆☆◆			ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン、タルトウ・オ・シロン、(実)パート・ドゥ・フリユイ
	8	7/9	7/3	☆◆			ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	9	9/3	9/11	☆		□	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	10	L 9/10	9/4	☆☆			シュー・アラ・クレーム、パリ・プレストウ
	11	10/1	10/9	☆☆◆			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	10/8	10/2	☆☆◆			ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	13	11/5	11/13	☆		□	ミルフィユ、ショソン・オ・ポンム
	14	L 11/12	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・ポンム
	2017年 ↑	15	12/3	12/11	☆◆		
16		12/10	12/4	☆☆◆		□	オペラ・カフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
17		1/14	2/5	☆		□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
18		2/4	1/15	☆☆◆		□	★ア・バランス、タルトウ・ポンム、(実)ホワイト・ガトーショコラ
19		2/11	3/12	☆		□	★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		3/11	2/12	☆☆			★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 4/1	4/9	☆			★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		4/8	4/2	☆☆◆		□	ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
23		L 5/6	5/14	☆◆			★ミュルティ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、★ビスキュイ・キュイエル・オ・テ
24		5/13	5/7	☆◆			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
25		6/3	6/11	☆		□	★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
26		6/10	6/4	☆◆			★シュルブリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
27		7/8	7/16	☆☆		□	★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
28		7/15	7/9	☆			★ビュッシュ・オ・シウロン、サブレ・オランジュ
29		L 9/2	9/10	☆☆◆			★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パン・ドゥ・ジェーヌ
30		9/9	9/3	☆☆◆			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
31		L 10/7	10/15				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	10/14	10/8				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	11/4	11/12	☆			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	
34	L 11/11	11/5	☆◆			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	
2018年 ↑	35	12/9	12/10				★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)
	36	12/16	12/17				★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	1/12	♪				実演・質問会 ※1/31(水)にも同内容の講習会を行いません。そちらへ参加希望の方は2018/1/8迄に振替申請書をご提出ください。
	38	2/3	2/11	☆◆			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	2/10	2/4	☆		□	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
	40	3/3	3/11	☆☆◆		□	★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
	41	L 3/10	3/4				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くため、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。

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