

2016年度 フランス菓子本科第2クール 日程表

2015.10.1

	A	B	リキ ール	保冷箱	実演・実習	実演のみ
1	4/11(月)		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	5/9(月)				◇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	7/11(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・フィナンスイエ	
4	9/12(月)		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	10/17(月)		☆☆		パート・フィユテ① ◇生クリームを詰めたコルネ ◇パトネフロマージュ(本科とは違います) ◇ポワソンドブリル ◇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	11/14(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	12/12(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	1/16(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	2/20(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	2/27(月)		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ールの日です。(リキ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く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。