

2017年度 フランス菓子本科第1クール 1年コース 日程表

2016.10.1

		1A (木)	1B (金)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュ ー
2017年	1	L	4/6	4/14	☆☆	□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2		4/13	4/7	☆☆◆◆		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		4/20	4/28	☆☆	◆	★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
	4		4/27	4/21	☆	□	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	5/11	5/19	☆☆		シュー・ア・ラ・クレーム、パリ・プレストウ
	6		5/18	5/12	☆☆	◆	エクレール・オ・キャフェ、エクレール・オ・ショコラ、サントレ、(実)ルリジューズ
	7		5/25	6/2	☆☆◆◆		★シャルロットウ・ポワール、★ブレズィリアン
	8		6/1	5/26	☆	◆	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・フランポワーズ
	9	L	6/8	6/16	☆	◆	★マルチ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、★ビスキュイ・キュイール・オ・テ
	10		6/15	6/9	☆☆	◆	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		6/22	6/30	☆	◆	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
	12		6/29	6/23	☆	□	★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		7/6	7/14	☆	□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
	14		7/13	7/7	☆	◆	★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
	15		7/20	8/25	☆☆	□	★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
	16	L	8/24	7/21	☆☆	◆	★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パン・ドゥ・ジェヌ
	17		8/31	9/8	☆☆	◆	ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
	18		9/7	9/1	☆	□	バルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
	19		9/14	9/22	☆☆	◆	□ ゴツホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
	20		9/21	9/15	☆☆		★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	9/28	10/6	☆		★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		10/5	9/29	☆☆	◆	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・ボルドー
	23		10/12	10/20	☆☆	◆	□ オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
	24		10/19	10/13	☆	□	ミルフィユ、ショソン・オ・ボンム
	25	L	10/26	11/10			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		11/9	10/27	☆	◆	シブーストウ・ペイザヌ、タルトウ・タタン、ピュイ・ダムール、(実)パレ・コンゴレ【ミル・ヌガティエヌ】
	27	L	11/16	11/24			クワッサン①(クワッサン・オ・ザマンドウ、パン・オ・ショコラ)、マカロン・ノワ
	28		11/23	11/17			クワッサン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		12/7	12/15	☆		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
	30		12/14	12/8	☆☆	◆	□ ★ア・バランス、タルトウ・ボンム、(実)ホワイト・ガトー・ショコラ
2018年	31		1/18	1/26	☆		★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	32	L	1/25	1/19	☆	◆	クーロンヌ・オ・プラリネ、クイニュー・アマン、くるみとコーヒー
	33		1/31				実演・質問会 ※2017/1/12(祝・金)にも同内容の講習会を行います。そちらへ参加希望の方は2017/1/8迄に振替申請書をご提出ください。
	34		2/1	2/2			★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・リカル、スリーズ・ア・ロ・ドゥ・ヴィ)
	35		2/8	2/9			★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		2/15	2/23	☆	□	★ビュッシュロン、★コーヒーとウィスキーのパウンド(ケーキ・キャラメルからメニュー変更しています)
	37	L	2/22	2/16	☆☆	◆	□ ★スクリー、★ディジョネーズ
	38		3/1	3/9	☆	□	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		3/8	3/2	☆	◆	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
	40	(L)	3/15	3/23	☆☆	◆	□ ★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザヌ
	41	(L)	3/22	3/16			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。

・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。