

2017年度 フランス菓子本科第1クール 2年コース 日程表

2017.8.7

		2A (土)	2B (日)	保冷 箱	アルミ トレ	四角 トレ	メ ニ ュ ー
2017年	↑	1	L 4/15	4/23	☆☆	□	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
		2	4/22	4/16	☆☆	◆◆	タルトウ・フレーズ、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	5/20	5/28	☆☆	◆	★早い春の陽だまり、タルトウ・オ・フロマージュ
		4	5/27	5/21	☆	□	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)ヴィジタンディヌ・アラ・ノワゼットウ
		5	6/17	6/25	☆☆	◆◆	★シャルロットウ・ポワール、★プレズイリアン
		6	L 6/24	6/18	☆☆	◆	★スユリー、★デジヨネーズ
		7	8/19	8/27	☆☆	◆	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	8/26	8/20	☆	◆	ムース・ココ、サブレ・ココ、サブレ・ショコラ
		9	9/16	9/24	☆	□	パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・レザン
		10	L 9/23	9/17	☆☆		シュー・アラ・クレーム、パリ・プレストウ
		11	10/21	10/29	☆☆	◆	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
		12	10/28	10/22	☆☆	◆	ビュッシュ・ショコラ、タルトウ・オ・シュクル
		13	11/18	11/26	☆	□	ミルフィユ、ショソン・オ・ポンム
	↓	14	L 11/25	11/19			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
2018年	↑	15	1/12				実演・質問会 ※2017/1/31(火)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2017/1/8迄に振替申請書をご提出ください。
		16	1/20	1/28	☆	◆	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・ヌガティーズ】
		17	1/27	1/21	☆☆	◆	□ オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ、(実)マカロン・リス
		18	2/17	2/25	☆	□	★ル・フェドラ、ル・スイアン
		19	2/24	2/18	☆☆	◆	□ ★ア・バラン、タルトウ・ポンム、(実)ホワイト・ガトー・ショコラ
		20	3/17	3/25	☆	□	★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)
		21	3/24	3/18	☆☆		★ビュッシュ・オ・マンゲー、キャトル・キヤール・オランジュ、クレーム・ブリュレ
		22	L 4/21	4/29	☆		★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
		23	4/28	4/22	☆☆	◆	□ ゴッホのようなバナナ、タルトウ・カライブ
		24	L 5/19	5/27	☆	◆	★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
		25	5/26	5/20	☆	◆	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
		26	6/16	6/24	☆	□	★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
		27	6/23	6/17	☆	◆	★シュルプリーズ・デ・ボア、杏のタルトウ
		28	7/21	7/29	☆☆	□	★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
		29	7/28	7/22	☆		★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
		30	L 8/25	9/16	☆☆	◆	★アカピュルコ、★ガトー・バスク、★パンドウ・ジェーヌ
		31	9/15	8/26	☆	◆	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
		32	L 9/22	10/21			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
		33	10/20	9/23			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
		34	10/27	11/18	☆		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
		35	L 11/17	10/28	☆	◆	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
	36	11/24	11/25			★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)	
↓	37	1/19	1/20			★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)	
2019年	↑	38	1/26	2/17	☆	◆	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
		39	2/16	1/27	☆	□	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	(L) 2/23	3/24	☆☆	◆	□ ★さつま芋のオペラ、タルトウ・フォルモザンヌ
		41	(L) 3/23	2/24			サンドウィッチ、キッシュ・ローヌ、カナッペ、(実)パンドウ・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、□印は四角トレが必要な日です(印の数は必要な数を表します)。
全て初日にお渡します。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、先生との語り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。