

2017年度 フランス菓子本科第2クール 日程表

♪がついている日は祝日です

2016.10.1

	A	B	リキ ール	保冷箱	実演・実習	実演のみ
1	4/17(月)	4/29(土)	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	5/15(月)	7/1(土)			◇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	7/10(月)	7/17(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	9/11(月)	9/18(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	10/16(月)	9/30(土)		☆☆	パート・フィユテ① ◇生クリームを詰めたコルネ ◇パネフロマージュ(本科とは違います) ◇ポワソンドブリル ◇コンベルサスイオン ※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	11/20(月)	10/9(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	12/11(月)	12/3(日)		☆☆	◇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 レリーの乾燥メレンゲ (サンタ、シャンピニオン)
8	1/22(月)	1/14(日)		☆☆	◇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	2/19(月)	2/5(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 ※お持ち帰りはなく、試食は1種類です ◇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	2/26(月)	2/12(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 ※前回の仕上げの為、仕込みはご覧いただけません ※2種類お持ち帰り ◇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の授業では新しい保冷箱2つお渡ししますので、当日はイル・ブルーバック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。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室
〒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