

2020年度 卒業研究科 I・II 日程表

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

卒業研究科 I

♪がついている日は祝日です。

2020.3.8

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/8(水)	4/19(日) ↓ 4/18(土)に変更	☆	☆		トウランシュ・シャンプノワーズ	ガトー・オートリッシアン
2	5/13(水)	5/17(日)	☆	☆	◆	スープ・アングリーズ・ ア・ラ・パナーヌ	抹茶のお菓子
3	6/10(水)	6/21(日)	☆	☆	◆	トウリアノン	春の苺のケーキ
4	7/1(水)	7/19(日)	☆	☆	◆	ヨーグルトとバジル	オレンジのお菓子
5	8/5(水)	8/30(日)	☆	☆	□	フォレ・ノワール	パッションのショートケーキ
6	9/16(水)	9/20(日)	☆	☆	◆	ロワイヤル	カシスとオレンジ
7	10/7(水)	10/18(日)	☆	☆	◆	紅茶のお菓子	キャラメルのお菓子
8	11/25(水)	11/29(日)	☆	☆	◆	みかんとヨーグルト	ビスキュイ・ムワルー・ショコラ
9	2/3(水)	2/21(日)	☆	☆	◆	ヴィクトリア	オペラ・プラリネ
10	3/17(水)	3/28(日)	☆	☆		サンミッシェル	マンゴーとチーズ

卒業研究科 II

♪がついている日は祝日です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	5/18(月)	5/31(日)	☆	☆	□	重厚さの中の 心休まるラムレーズン	心とこめかみを締め付ける チョコレートとムラングセッシュ
2	7/13(月)	7/26(日)	☆			過ぎし日の淡い思いの グリヨットウの氷菓	ココナッツのパウンド
3	10/12(月)	10/25(日)	☆	☆	◆	ベレ・レーヌ	軽やかに心昇る レモンのムース
4	2/1(月)	1/24(日)	☆	☆	◆	エヴァスイオン	ル・ルガン
5	3/29(月)	3/21(日)	☆	☆	◆	タンタスイオン・グルマンドウ	栗のダックワーズ

※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。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレーをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。
※初回の授業をお休みされた方には次回の授業でお渡しますので、スタッフにお声がけください。

- ・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。
- ・◆印がついている日はアルミトレーでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。
- ・□印がついている日は四角トレーでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。
- ・氷菓の日にはドライアイスをお渡します。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室
〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197

2020年度 卒業研究科Ⅲ・Ⅳ 日程表

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

※2020年度は開講いたしません。

卒業研究科Ⅲ

♪がついている日は祝日です。

2020.3.8

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/15(水)	4/18(土)		☆		ケック・オ・ザブリコ	ガトー・サンマルク
2	5/20(水)	5/23(土)	☆	☆	◆	タルトウ・モンモランスイ <small>※材料の都合により変更となる可能性があります。</small>	ル・メリッサ
3	6/17(水)	6/20(土)	☆	☆	□	ごまのお菓子	米とオレンジ
4	7/15(水)	7/18(土)	☆		◆	ココナッツとマンゴー	ケック・ブリュンヌ (プラムのパウンド)
5	9/9(水)	9/26(土)	☆	☆	◆	バランスシア	淡雪杏ムース
6	10/21(水)	10/17(土)	☆	☆	□	ムース・キャラメル	ガトー・フランボワーズ
7	11/18(水)	11/21(土)	☆		◆	栗のシブースト	ペラベカ
8	12/9(水)	1/16(土)	☆	☆	◆	ガトー・ブル・ローリー	タルトウ・ア・ランスイエンヌ
9	2/17(水)	2/20(土)	☆	☆	◆	ガトー・グルノー・ブルワ	マンダリーヌ・ブリオッシュ
10	3/31(水)	3/20(土)	☆	☆	◆	バレ・ドージュ	フレーズィエ

卒業研究科Ⅳ

♪がついている日は祝日です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/22(水)	4/25(土) ↓ 5/16(土)に変更	☆		◆	リモンセロ	ケック・オ・ショコラ (ドゥニ・リュッフェル氏講習会より)
2	6/24(水)	6/27(土)	☆	☆	◆	ル・ボンブ・オ・キャフェ ＜氷菓＞	サン・バルテルミー
3	9/2(水)	8/29(土)	☆	☆	◆	グルマンディーゼ・ プラリネ・シトゥロン	ヌガー・グラッセ ＜氷菓＞
4	10/26(月)	11/28(土)	☆	☆		プラン・スイエル	フレッシュール・デテ
5	1/27(水)	1/23(土)	☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリゲータン
6	3/3(水)	2/27(土)	☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトウ・シブーストウ・ ピスターシュ・エ・アブリコ

※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。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレイをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。
※初回の授業を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。

- ・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。
- ・◆印がついている日はアルミトレイでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。
- ・□印がついている日は四角トレイでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。
- ・氷菓の日にはドライアイスをお渡します。

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

2020年度 卒業研究科V・キッチンエイド 日程表

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

卒業研究科V

♪がついている日は祝日です。

2020.3.8

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	6/3(水)	5/30(土)	☆	☆		エヴァズイオン (2013年)シュー生地	★プティ・コンデ
2	7/29(水)	7/25(土)	☆		◆	★心深くさわやかなりんごと ヨーグルトのムース	西洋かりんと
3	10/28(水)	10/24(土)	☆	☆	□	★ル・リゴロ	ミルフィーユ・オ・ショコラ
4	1/20(水)	1/30(土)	☆	☆	◆	★美味しい感動 食いしん坊な感動	★ミルリトン・オ・プリュノー
5	3/24(水)	3/27(土)	☆			★シャルロットウ・ウィリアミンヌ	★ブケ・ドゥ・フリユイ・セック

※キッチンエイドA(平日クラス)は2020年度は開講いたしません。

キッチンエイド

♪がついている日は祝日です。 1テーブル(4人)ごとにキッチンエイドを使って実習をしていく授業です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 中	アルミ トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/17(金)	4/26(日)	☆	☆	◆	■紅茶のお菓子 ・ビスキュイ・キュイエール ・ムラング (ムラング・イタリエンヌ、マスケ)	■エキノクス ・ビスキュイ・サッシェ ・パータ・ボンブ
2	6/19(金)	6/28(日)	☆	☆	◆	■プラリネとシナモンのプログレ ・ビスキュイ・ショコラ ・ムラング・オルディネール (ムラング・セツシュ) ・ムラング・イタリエンヌ (バターのムース)	■ダックワーズ・プラリネ ・ダックワーズ ・クレーム・オ・プール
3	9/11(金)	9/27(日)	☆	☆	□	■淡雪抹茶 ・ビスキュイ・ナチュラル ・生クリームの泡立て ・ゼラチン泡立て	■シュークリーム ・シュー生地 ・クレーム・パティスイエール
4	12/4(金)	11/22(日)	☆	☆	□	■ニコロ ・ビスキュイ・ジョコンド ・ムラング・イタリエンヌ ・生クリーム泡立て	■杏のパウンド(共立て) 1本 ■ケーキ・サルラ(別立て) 実演・試食のみ ・生地 ・ムラング・オルディネール
5	2/19(金)	2/28(日)	☆	☆		■マロンのピュッシュ ・ジェノワーズ ・生クリームの泡立て	■ギャレット・ブルトン ・パートシュクレ

※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。

※来年度、メニューが変更になる場合がございます。来年度へ振替をされる場合はお含みおきください。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレイをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。

※初回の授業を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。

・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。

・◆印がついている日はアルミトレイでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。

・□印がついている日は四角トレイでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。

・★印は発送可能なお菓子です。

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