

2024年度 フランス菓子本科第1クール 1年40回完結コース／20回分割コース 日程表

※1部メニューが変更になっています。ご確認ください。

♪がついている日は祝日です。

2024.2.13

		1A/1C (火)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュー	※色かけされたメニューの授業は 重要な工程が含まれるので なるべく在籍クラスで受講するようにしてください。
2024年	1	4/2	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/9	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダマンド	タルトウ・フレーズ、★タルトウ・バナヌ・エ・ノワ・ドウ・ココ
	3	4/16	☆☆	◆		クレームオブル	★早い春の陽だまり、★タルトウ・オ・フロマージュ
	4	4/23	☆		□	オレンジマセレ	オレンジのショートケーキ、★フィナンスイエ、(実)ヴィズィタンディヌ・ア・ラ・ノワゼット
	5	5/7	☆☆			シュー生地、 パティシエール	シュー・ア・ラ・クレーム、サントノレ (2019年度より組み合わせ変更あり)
	6	5/14	☆☆			シュー生地、 パティシエール	エクレール・オ・キャフェ、エクレール・オ・ショコラ、パリ・プレストウ (2019年度より組み合わせ変更あり)
	7	6/4	☆☆	◆◆			★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズィリアン
	8	6/11	☆☆	◆			★ブルーのロールケーキ、★タルトウ・オ・キャフェ
	9	6/18	☆	◆		アナナマセレ	★ミルティ・フリユイ、★ケック・オ・ノア、(実)ビスキュイ・キュイエール・オ・テ
	10	6/25	☆☆	◆		パートブリゼ仕込み	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)パートウ・ドウ・フリユイ
	11	7/2	☆	◆		サブレ仕込み	★ムース・ココ、★サブレ・オ・ノワ・ド・ココ、★サブレ・ショコラ
	12	7/9	☆		□		★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
	13	7/16	☆		□		★ル・フェドラ、★ル・スィアン
	14	7/23	☆	◆			★シュルプリーズ・デ・ボワ、★杏のタルトウ
	15	8/20	☆☆		□		★トゥロピック、スフレ・グラッセ・オランジュ、(実)クレープ・シュゼットウ
	16	8/27	☆☆	◆			★アカピュルコ、★パン・ドウ・ジェヌ
	17	9/3	☆☆	◆			★ビュッシュ・オ・マンゲー、★キャトル・キャール・オランジュ、(実)クレーム・ブリュレ
	18	9/10	☆☆	◆	□		ゴッホのようなバナナ、★タルトウ・カラライブ
	19	9/17	☆☆	◆		ガナッシュアグラッセ	★ビュッシュ・ショコラ、★タルトウ・オ・シュクル
	20	9/24	☆		□		★パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・オ・レザン

		1A/1E (火)	保冷 箱	アルミ トレイ	四角 トレイ	メ ニ ュー	※色かけされたメニューの授業は 重要な工程が含まれるので なるべく在籍クラスで受講するようにしてください。
2024年	21	10/1	☆☆	◆		クレームオブル	★ダックワーズ・ブラリネ、★ダックワーズ・柚子、(実)ダックワーズ・ココ、★ル・フィナンスイエ
	22	10/8	☆☆	◆		杏ジャム	★ガトー・ウィークエンドウ、★ドミニカン、(実)キャヌレ・ドウ・ボルドー
	23	10/15	☆	◆		パートシュクレ、ダマンド、 パティシエール	★ガトー・バスク、スフレ・ショ・ショコラ、★サブレ・デュ・マンディアン
	24	10/22	☆☆				モンブラン、ムース・パスイオン、(実)ムース・ショコラ、(実)マカロン・リス
	25	11/5	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショソノ・オ・ポンム
	26	11/12				パイ仕込み	ナポリタン、アリュメットウ・オ・マロン、(実)ギャレット・デ・ロワ
	27	11/19	☆				ミルフィユ・オ・バナヌ、タルトウ・タン、(実)パレ・コンゴレ
	28	11/26	☆			アナナマセレ	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、サバラン、(実)ポロネーズ
	29	12/3	☆	◆			クーロンヌ・オ・ブラリネ、★くるみとコーヒー、(実)クイニュー・アマン
	30	12/10	☆☆	◆			★杏のビッシュ、タルトウ・ポンム
	31	1/7	☆		□		★マンゴーとフランボワーズの乙女心のムース、★マドレンヌ
2025年	32	1/21	☆				★ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・オランジュ
	33	1/28	☆☆	◆	□		★オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ
	34	2/4	☆		□		★ビュッシュロン、★コーヒーとウィスキーのパウンド
	35	2/18					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
	36	2/25					クロワッサン②(パン・オ・レザン)、アンガディーネ ※
	37	3/4	☆☆	◆	□		★スユリー、★ディジョネーズ
	38	3/11	☆		□		ポンム・ドウ・テール、★ケック・オ・ノワ・ドウ・サルラ
	39	3/18	☆☆	◆	□		★さつまいものオペラ、★タルトウ・フォルモザンヌ
	40	3/25					サンドウィッチ、キッシュ・ロレーヌ、カナッペ、(実)パン・ドウ・ミ、(実)パン・ドウ・カンパーニュ

※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。

・(実)印は実演のみのお菓子、★印は発送可能なお菓子です。

※都合により、アンガディーネの授業は再受講のお申し込みは承れません。

チョコレートのカリキュラムは、
生徒さん向けに開催する単発レッスン(有料)を
受講してください。→ 1月と2月に開催予定です。