

2024年度 フランス菓子本科第1クール 2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

		2B/2F (日)	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 授業の振替は極力土日クラス内で行なってください。	
2024年	1	4/7	☆☆		□	ビスキュイ	苺のショートケーキ、ブラン・マンジェ
	2	4/21	☆☆	◆◆		タルト生地仕込み、 杏ジャム、ダイヤモンド	タルトウ・フレーズ、★タルトウ・パナース・エ・ノワ・ドウ・ココ
	3	5/12	☆☆	◆		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	6/9	☆☆			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)
	5	6/23	☆☆			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)
	6	7/7	☆		□	オレンジマセレ	オレンジのショートケーキ、★フィナンシェ、(実)ヴィズィタンディヌ・ア・ラ・ノワゼット
	7	7/21	☆☆	◆◆			★シャルロットウ・オ・ポワール、★ブレズイリアン
	8	8/4	☆☆	◆		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・ドウ・フリユイ
	9	8/25	☆	◆		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
	10	9/8	☆		□		★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
	11	9/22	☆		□	ガナッシュアグラッセ	★パルフェ・オ・ポワール、タルトウ・オ・レザン
	12	10/6	☆		□	パイ仕込み	ミルフィユ、ショゾン・オ・ボンム
	13	10/20				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
2025年	14	11/10	☆☆	◆			★杏のビッシュ、タルトウ・ボンム
	15	11/24	☆☆	◆			★ビュッシュ・ショコラ、★タルトウ・オ・シュクル
	16	12/1	☆				ミルフィユ・オ・パナース、タルトウ・タタン、(実)パレ・コンゴレ
	17	1/26	☆		□		★ル・フェドラ、★ル・スィアン
	18	2/16	☆☆	◆	□		★オペラ・キャフェ、★ガトー・ショコラ
	19	3/2	☆		□		★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
	20	3/23	☆☆	◆			★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

※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。