

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌのフランス菓子・料理教室 *photo gallery*



フランス菓子本科第1クール

フランス菓子本科では、フランス伝統のお菓子から、弓田亨やドゥニ・リュッフェル氏のオリジナル菓子まで、焼き菓子、生菓子、デセール、パン、トレットゥール（キッシュ等）など、店のショーケースに並ぶものと同じものを作ることで、イル・プルー・シュル・ラ・セーヌが築き上げてきたフランス菓子の体系全般を学びます。それは、紛れもなく、他では学ぶことのできない、弓田亨によってこの日本で初めて達成された「真のフランス的な味わい」をもつフランス菓子作りです。



いちごのショートケーキ



オレンジのショートケーキ



ビュッシュロン



ブレスイリアン



オペラ・カフェ



ダックワーズ



シブーストゥ・ベイザヌ



トロピック



シャルロットゥ・オ・ポワール



ディジョネーズ



スフレ・グラッセ・オランジュ



タルトゥ・オ・フリーズ



ムース・パスイオン



タルトゥ・オ・ボンム



キャヌレ・ドゥ・ポルドー



ガトー・バスク



シュルプリーズ・デ・ポワ



コーヒーとウイスキーのパウンド



ゴッホのようなバナナ



ギャレットゥ・デ・ロワ



ミルフィユ



フィナンスイエ



ケック・オ・ノワ・ドゥ・サルラ



ブラン・マンジェ



キッシュ・ロレーヌ