

2024年度 卒業研究科 4 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。

※1部メニューが変更になっています。ご確認ください。

卒業研究科 3

※2024年度は開講いたしません。

♪がついている日は祝日です。

2024.3.12

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1				☆		オペラ・ノワゼット	杏のパウンドケーキ
2			☆	☆	◆	タルトウ・モンモランシ ※材料の都合により変更となる可能性があります。	ル・メリッサ
3			☆	☆	□	ゴマのお菓子	米とオレンジ
4			☆		◆	ココナッツとマンゴー	プラムのパウンド
5			☆	☆	◆	ヴァランシアン	淡雪杏のムース
6			☆	☆	□	ムース・キャラメル	ガトー・フランボワーズ
7			☆	☆	◆	ガトー・プル・ローリー	タルトウ・ア・ランスイエヌ
8			☆		□	チョコレートと栗	ベラベカ
9			☆	☆	◆	ガトー・グルノブルワ	マンダリーヌ・ブリオッシュ
10			☆	☆	◆	パレ・ドージュ	フレーズィエ

卒業研究科 4

♪がついている日は祝日です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 小	トレ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/24(水)		☆		□	リモンセロ	ケック・オ・ショコラ (ドウニ・リュッフェル氏講習会より)
2	6/26(水)		☆	☆	◆	ル・ボンブ・オ・キャフェ ＜氷菓＞	サン・バルテルミー
3	8/28(水)		☆	☆	◆	プラン・シエル	フレッシュル・デテ
4	10/23(水)		☆	☆	◆	グルマンディーズ・ プラリネ・シトゥロン	ヌガー・グラッセ ＜氷菓＞
5	12/11(水)		☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリゲータン
6	2/26(水)		☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトウレットウ・ルネッサンス・ オ・フリュイ・セック

※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。

※来年度以降クラスの開講は未定です。なるべく本年度中に受講してください。

・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