

2024年度 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。



※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 5

※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	トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1			☆	☆		エヴァズィオン (2013年/シュー生地)	★プティ・コンデ
2			☆		◆	★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			☆	☆	□	★ル・リゴロ	ミルフィーユ・オ・ショコラ
4			☆	☆	◆	ロカマドウール	★ミルリトン・オ・プリュノー
5			☆			★シャルロットウ・ウィリアミンヌ	★ブケ・ドウ・フリュイ・セック

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	トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	6/10(月)		☆	☆	◆	■紅茶のお菓子 ・ビスキュイ・キュイェール ・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・サッシュェ ・パータ・ポンプ
2	8/5(月)		☆	☆	◆	■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・セッシュ) ・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・ブール
3	10/7(月)		☆	☆	□	■淡雪抹茶ムース ・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・パティスィエール
4	12/9(月)		☆	☆		■マロンのビュッシュ ・ジェノワーズ ・生クリームの泡立て	■ガレット・ブルトンヌ ・パート・シュクレ
5	2/10(月)		☆	☆	□	■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 ■ケック・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

※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 東京都渋谷区猿樂町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197