

## 年間カリキュラム(全クラス)

2017.1.7

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
初級	フルーツケーキ フロスンヨーグルト	フルーツロール	チーズケーキ	苺ショート	ショコラトルテ	パパロア フルーツヤリー	レアチーズケーキ	スワンシュー	アップルパイ	タルトオショコラ	クリスマスケーキ	初級
上級	レイヤードショコラ トスカケーキ	シャルロットB ロランジエ アイスピックスクッキー	タルトフロマージュフレーズ フランクフルターカラント	オレンジのチーズケーキ ルシアンクッキー	ショコレートBケーキ アマンティース	クレームドロランジエ マドレーヌ	モンブラン コーヒーセリー	ガトーメキシカン ハルフェグランセ	マルキース クレープ・ショゼット	クリームホーン ミルフィユ	シュバルツバルド レモンのムース	上級
B1	パンプキンパッロア タルトオペイサンス	桜草 アルグレー	ガトーフレーズ オレンジのバターケーキ	タルトサレー 紅茶のパッロア	フランボワーズ ガトーショコラ	キャラメルザーネトルテ パンナコッタ	ヘレンショコラ キャラメルノア	シャルロットマロン カントリークッキー	ヨーグルトケーキ アマンドチーズケーキ	ガトーホール クーロンヌオノア	ブッシュドノエル リースのケーキ	B1
B2	ティラミス ズッパ・ロマーナ	シャルロットFフレーズ タルトオボーラル	ヤウールオフレーズ パンプキン・ディング	ムースド・バナーヌ コナツマカロン・チュイー	サンマルク ブランデーケーキ	抹茶のチーズタルト 人参ケーキ	ムースアンボーラル チュール	杏のムースケーキ バトンオノア	小豆のムースケーキ ガトープリネ	ミロワールオテベル スイート・トボール	チキンパイ ショコラオマロン	B2
B3	お芋のシャルロット 木の実のミルフィユ	苺とマロンのムース アマンド・ショコラ	ブルーベリートルテ レーズン・サンクトッキー	オベラ ブーランジエココ	シブースト ダッコワーズ	パッショントルテ クラシック・ショコラ	ムースオボーラン ガトーキャラメル	ホ・アール チーズ・クッキー	シャルロットオレサン お芋のバターケーキ	ガトーオカシス ガトーフロマージュ	ヨコレートムースケーキ ホウレン草のキッシュ	B3
B4	ダークチェリーチーズ マーブルマフィン	ラルディショワ ガトーホームキャラメリセ	フレーズ ココナツ・ケーキ	ミロワール・パン・フル サンクト・ヘン	ヨーグルトムースケーキ パンプキンパイ	チーズ・クレープ・包み キャフェ	抹茶と小豆 ショコラレサン	ペ・シュー オレンジのシフォン	モンブラン・テベール ムース・ショコラ・ブラン	ガレット・ウロア チョコパイ	ルボレロ サルツ・ブルガートルテ	B4
B5	ル・ポンム プラムのタルト	コンペル・サンソン ムース・オ・カフェ	シブーストロランジエ ファンダン	コクティル・ブリュイ フロマージュ・ノア	ムースオムロン ボムダン・ベロ	シャルロット・ビ・コロール ルーロ・ショコラ	サバ・イヨン・ボーラル チーズ・ブッセ	アンサンブル・フイグ サバラン	ムース・オル・ジュ ガトーショコラ・ラン	ガトーアールグレー リント・ア・サフレ	ノエルド・パン・ブラン クラフティ・ホンム	B5
B6	お抹茶のケーキ ヨーグルトムース	タルトオフリュイ まるごと林檎パイ	苺のクレープ キャラメル・リゾ・のチーズ			バリ・ブレット ムースオ・ランジエ		焼芋のムース チョコレートロール	ミート・パイ・カレー風味 巨峰のロール	アップル・ブリ・ンセス チエリーパイ		B6
A1	ホムレ ハレ・ショコラ	パッロア・フレーズ ガレット・ココ	トロ・ショコラ タルト・パ・タ	ダーク・チェリー タルト・ボム・ラ・サス	ジ・ブ・レ ガレット・ブリュス	オベレット ジュレド・パ・ナッシュ	グラン・マルニエ ブチ・ショコラ	スフレ・カマンベール タルト・ボム・ボン・ファム	ムース・マロン・ショコラ ベニエ・ダナナ	ショコラ・ブラン・バナーヌ ケー・クオ・ポンム	アントル・メ・ショコラ ガトーア・ブリコ	A1
A2	フレジエ ホム・オ・ショコラ	マロン・パイ リーフ・パイ	ブラン・タニエ クッキー・3種	タルト・オ・ミル・ティ・ユ チョコ・ハナ・ケーキ	ミル・クレープ タルト・レット・スリース	ジャーマン・チーズ・ケーキ メロン・ロール	アナ・スコ ガトーバン・ブル・ムース	ガトーア・ブリコ 紅茶のケーキ	ルボ・アール・カ・フェ お芋の・プリン	シャルロット・ボ・アール セサム	ベリーフロマージュ タルト・オ・ロ・ランジエ	A2
A3	ブラン・リ・ノア サブレ・オ・ブリュス	ファン・タジー 甘栗のケーキ	パイ・シュー さくら・ロール	ヘリ・ベ・リ スフレ・オ・ショコラ	ポン・ブ・セ・サム タルト・レット・シ・トロン	テリ・スオ・フラン・ボア ガトーフ・イ・グ・ア・ブリコ	ミエル タルト・セ・サム	巨峰のケーキ 無花果のタルト・レット	マロニエ ヨ・グル・ト・ケーキ	抹茶・ば・ば・ろ・あ ロ・ワイ・アル	テリ・スオ・ショコラ 洋梨の・フラン	A3
A4	タルト・オ・ポンム ラ・フ・ス	和栗の・モン・ブラン クレ・メ・ジエ	ベリード・ロップ ダッコワーズ・桜	苺の・ティラミス ガト・ショコラ・II	ルーロ・キ・ヤ・フェ メロン・ショ・ト・ス・ホー	ムース・オ・マン・ケ・コ 夏・果物の・ジ・ユ	ビ・チ・ツ・リ メーブル・ベリ・マ・フィン	ヴ・オ・レ	イン・ペ・リアル マン・コ・ブ・リ	ボン・ム・カ・シス 黒糖・サ・ブレ	プリ・ン・ケ・エ ル・ロ・マ・ロ・ン	A4
A5	抹茶の・モン・ブラン 野菜の・キッシュ	タルト・カ・ブ・チ・ノ 緑茶の・ブラン・ジエ	チエリ・ブ・ロッサム ケ・ケ・オ・シ・ト・ロン	ホ・エ・ム 桜の・シ・フ・ン	ムース・キ・ヤ・メ・ル ハート・の・ダッコワーズ	バッ・シ・ヨン 黒豆の・タルト・レット	チーズ・ス・テイ・ク 杏仁・マ・ン・ゴー	ムース・オ・フ・イ・グ エ・クレ・ア・ショ・コラ	エ・クレ・ア・ショ・コラ ぶ・どう・の・ブ・リ	ショコラ・ビ・ス・タ・シ・ユ 胡麻とチーズの・マ・フィ	モ・ン・ブ・ラン・ショ・コラ コロ・ン・ビ・エ	A5
A6	ミル・フィ・ユ・ショ・コラ ゆ・ず・の・ロ・ル	フルール 黒豆の・サ・ブ・レ	タルト・タ・ン 胡椒の・クッキー	苺の・サ・バ・ラン フ・リ・ア・ン・ショ・コラ	カリ・カリ・シ・ユ ふ・わ・ふ・わ・ロ・ル	ショ・コラ・オ・ラン・ジエ ブル・ベ・リ・ケ・エ	マ・ン・ゴー・の・ケ・フ・	フ・リ・ル 無花果の・タルト	パン・ブ・キ・ン 木の・実・の・タルト	蕪と・サ・モ・の・キ・シ・ユ テ・イ・ラ・ミ・ス・ロ・ル	ショ・コラ・フ・ラン・ボア お・豆・の・ケ・キ	A6
A7	和物語 ショコラ・カ・フェ	苺の・モ・ン・ブ・ラン 桜の・ハイ	レア・チーズ・桜 苺の・タルト	小・春 玄・米・の・クッキー	マン・ゴー・の・レア・チーズ ホ・ル・ホ・ロ・ン	レ・モ・ン・メ・レ・ン・ゲ・パ・イ チーズ・ブ・リ	ト・ロ・ピ・カル 杏仁・ブ・リ	カ・テ・イ・ナル・シ・ユ・ニ・ッ・テ・ン 杏の・タルト	リ・ユ・ク・シ・ユ・ル ベ・ジ・モ・サ・イ・ク・キ	栗の・ミ・ル・フィ・ユ 簡単・チーズ・ペイ	デ・ュ・オ 栗の・シ・ユ・ニ・ッ・テ・ン	A7
A8	塩・キ・ヤ・メ・ル・の・ム・ス・ケ・キ か・い・ぼ・ち・や・の・ロ・ル・ケ・キ	アッ・ブ・ル・ロ・ス ラ・タ・ト・ウ・の・ミ・ニ・キ・シ・ユ	サ・ント・ノ・レ キ・ヤ・メ・ル・ショ・コ・ラ・ス・ク	春・の・ム・ス クロ・ッ・カ・ン	ダ・ブ・ル・チ・ズ・ケ・エ ミ・リ・リ・ン	マ・カ・ロ・ン・ケ・キ グ・レ・ブ・フ・リ・ツ・テ・イ・セ・リ	ブル・ベ・リ・チ・ズ・シ・ョ・ト マ・ン・ゴー・の・アイ・ス・ケ・キ	カ・シ・ス・の・シ・ブ・ス・ト ロ・ス・マ・リ・の・塩・ク・キ	栗の・オ・ベ・ラ アッ・ブ・ル・シ・ナ・モ・ン	ミ・ル・ク・レ・ブ・オ・マ・ロ・ン ゆ・ず・の・ケ・キ	シャ・ン・バ・ン・ム・ス オ・ニ・オ・ン・ク・キ	A8
A9	苺の・ミ・ル・フィ・ユ 塩味の・ハイ	ズ・コ・ット ヘ・ゼ・ル・と・キ・ヤ・メ・ル・の・ケ・	苺の・パ・リ・ブ・レ・ス・ト 胡・麻・抹茶・の・カ・トル・カ・ル・太・白・胡・麻・油・の・クッキー	パ・ッ・シ・ヨン・シ・ト・ロン サ・ブ・レ・コ	ハ・ン・ブ・ル・ム・ス・シ・ヨ・コ・ラ・ブ・ラン グ・ジ・エ・ル	ミ・ル・テ・イ・ユ・コ・コ ト・マ・ト・の・セ・リ	カ・ブ・チ・ノ 黒豆の・米・粉・ロ・ル	パン・ブ・キ・ン・ク・ラ・ウ・ン ス・イ・ト・ホ・テ・イ・グ・レ・ック	キ・ヤ・メ・ル・ホ・ワ・ル シ・ヨ・コ・ラ・サ・ン・ド・ク・キ	ボ・ム・キ・ヤ・メ・ル・シ・ブ・ス・ト クリ・ス・チ・ユ・イ・ル	A9	
A10	ショコレート・菓子3品	ケー・ク・ショ・コラ・シ・ユ・ニ・ッ・テ・ン エ・ッ・ギ・タルト	苺・ム・ス・の・チ・コ・タ・ル・ト バ・ナ・と・くる・み・の・ケ・	フレ・ジ・エ・ビ・ス・タ・シ・ユ	抹茶の・オ・ペ・ラ	メ・ロ・ン・の・シ・コ・ラ・ム・ス 甘・夏・の・カ・ッ・ケ・エ	フ・ロ・マ・ジ・ュ・ト・ロ・ビ・コ バ・ジ・ル・と・ト・マ・ト・の・シ・フ・ン	バ・ナ・ニ・エ 栗の・バ・ス・ク	巨・峰・の・モ・ン・ブ・ラン パン・ブ・キ・ン・バ・ー	栗と・ショ・コ・ラ・の・タルト バ・ト・ン・オ・サ・マ・ント	ユ・ス・の・シ・コ・ラ・ケ・キ お・芋・の・ソ・フ・ク・キ	A10
A11	キャラメル・モ・ン・ブ・ラン ショコレート・ブ・リ	抹茶の・エ・ク・レ・ア 日本酒の・プリ			紅茶・ラ・テ・シ・ヨ・コ・ラ・ム・ス シ・ト・ロ・イ・セ・ル・カ・カ・オ	マ・ン・ゴー・の・シ・コ・ラ・ト・ル・テ そ・ば・粉・の・ガ・レ・ッ・ト		キ・ヤ・メ・ル・シ・ヨ・コ・ラ 薔・薇・の・ク・ッ・キ	か・い・ぼ・ち・や・の・チ・ズ・ス・フ・ル 帆・立・と・葱・の・和・キ・シ・ユ	ブ・ッ・シ・ュ・マ・ロ・ン・ノ・ア 帆・立・と・葱・の・和・キ・シ・ユ	A11	
A12							桃の・タルト カ・ン・ス・の・ケ・ク・マ・ル・フル				ル・ジ・ュ・バ・ナ・ヌ カリ・クッキー	A12

■季節講習	マンゴーのサバラン 抹茶のスマッシュ	ピーチティームース ブチフィンシェ	ガトーカーティナル コヒークラブルケーキ	フリュイキャラメリゼ チーズのガレット	焼き菓子アソートメント	マンゴータルト	桃のショートケーキ	桃のお絵かきロールメロンのショートケーキ	金魚鉢のゼリー カラフル水ようかん	
-------	-----------------------	----------------------	-------------------------	------------------------	-------------	---------	-----------	----------------------	----------------------	--

■技術のレッスン	ナッペのレッスン カーネーション	絞りのレッスン ベビーシュース	チョコレートのオーナメント スイートピー	ラチョコの薔薇(黒) ラチョコの薔薇(白)						
----------	---------------------	--------------------	-------------------------	--------------------------	--	--	--	--	--	--

■特別講習	トリュフ / オランジェット マカロン ショコラツリー キャラメルガトーショコラ/ピスタチオのタルトレット ヘクセンハウス	りぼんのショコレートケーキ 飾りのマカロン エヴァンタイユ アップルローズのクリスマスケーキ	チョコレートフラワーケーキ お花いっぱい苺のシフォン 2段のベリーショート 紅茶の生チョコケーキ	ティアラのケーキ パナナとピーカンナッツのショコラムース 3段のミニケーキ グランモンブラン	シャンパントリュフ グランモンブラン ムースピスターシュ スノーホワイト	
-------	---	---	---	---	---	--