

いちごのお菓子（ムース、タルト、ロールケーキ、アントルメ） by 長谷部稚菜

フードプロセッサーを工程によって使用する場合があります。あらかじめご了承くださいませ。

★お二人で受講される場合も1名様分のレッスン料金は下記記載の料金になります。

初級編

(1) イチゴとローズヒップのババロワズ 7,500円（初心者以上、12月～4月まで）
ローズヒップの卵不使用ババロワにイチゴとローズヒップのジュレをかけたデザート
（直径6×7cmのデザートカップ6個分）

(2) イチゴのレアチーズムース 7,500円（12月～4月まで）
苺入りレアチーズムースにいちごゼリーを組み合わせたデザートカップ仕立て。
（直径6×7cmのデザートカップ6個分）

(3) タルト・オ・フレーズ 8,500円（12月～4月まで）
ふんわりクレーム・ダイヤモンドとイチゴのコンポートを入れて焼いたタルト生地にレモン風味のクレームパティシエールとフレッシュなイチゴを飾ったタルト。レッスンでいちごのナパージュ（艶出しゼリー）も作って、イチゴに塗ります。（直径18cmの底取れギザタルト型1台分）

(4) 桜いちごロール 8,800円（1～4月まで）
ゴムべら、パレットナイフをほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。桜味の米粉ロール生地です。桜いちご練乳クリームを巻いた春らしいロールケーキ（約長さ20×直径10cmの太巻きロール）

中級編

(5) シャルロット・オ・フレーズ 8,700円
ビスキュイ・アラ・キュイエル、イチゴのムース、丸ごといちご&フランボワーズナパージュを組み合わせたアントルメ（直径15cm×高さ5cmの丸型が1台できます）

(6) 生チョコ&イチゴの太巻きシューロール 8,800円
チョコレートシュー生地とシフォンスポンジで生チョコ、イチゴ、クレーム・シャンティエを巻いた太巻きロール（直径10cm×長さ22cmのロールケーキが1台できます）

(7) ストロベリー・ローズ・フィールズ 8,800円（3～4月の期間のみ承ります）
クレープ生地、バラジャム入りのクリームとイチゴを層にした春らしいミルクレープ。表面はピンク色の削りチョコをかけます。
（型は使用せず、直径約16cmのドーム状のミルクレープが1台できます）

(8) 苺のズコット 8,800 円

イタリア・トスカーナ地方菓子のアレンジ版。ビスキュイ、マスカルポーネチーズ、刻みチョコレート、いちごのジュレ、ナッツを組み合わせたドーム状のお菓子。

(ボールを使用して直径 17~18cm×高さ 8~9cm のドーム型が 1 台できます)

(9) フレジェ 8,800 円

キルシュ風味のアーモンドスポンジにクレーム・ムースリーヌとイチゴをはさんだフランスの定番アントルメ (型は使用せず、15~16cm 角×高さ約 6cm の正方形が 1 台できます)

(10) タルト・ド・ピスターシュ・オ・フレーズ 8,900 円

勤め先のレストランでよく作っていたデザートタルト。自家製のピスタチオペーストが香ばしい、滑らかなクレーム・ブリュレ生地とフレッシュないちごを組み合わせたタルト。(φ10cm のタルト型 4 台できます。6 台ご希望の場合は 12,000 円、8 台ご希望の場合は 16,000 円。)

(11) A ミルフィーユ・オ・フレーズ (ホール:約 12×24×高さ 8 cm の長方形 1 台) 8,800 円

B ミルフィーユ・オ・フレーズ (小型仕上げ:約 6×6×高さ 5 cm の正方形 8 個) 9,200 円

折りパイ生地 (フィユタージュ・ノルマル) に苺をサンドしたミルフィーユ。

お申し込みの際に A (定番の長方形仕上げ) または、B (ココット入りのプティガトー仕上げ) のいずれかをお選びの上、お伝えください。

(型は使用しません。定番の場合は約 12×24 cm×高さ 8 cm ぐらいの長方形、プティガトーの場合は約 6×6cm×高さ 5cm の正方形が 8 個できます)

(12) ショコラ・ブラン・ココ・フリユイ・ルージュ 8,500 円

ビスキュイ・ピスターシュ、ココナッツ風味のムース・ショコラ・ブラン、イチゴとフランボワーズのジュレを組み合わせたアントルメ (直径 15cm×高さ 5cm の丸型が 1 台できます)

(13) イチゴのサントノーレ 8,800 円

フランス伝統菓子サントノーレ (練りパイにシュー生地を絞りその上にカラメルがけしたプティシューを並べ、中にはサントノーレクリームを絞ったもの) にイチゴをのせて、仕上げました。

(直径 18 cm の丸型 1 台分)

(14) イチゴの Tea ラミス 8,800 円

マスカルポーネ・バニラムース、紅茶を染み込ませたビスキュイ、イチゴの角切りゼリー、フレッシュイチゴを組み合わせて、チョウチョコのチョコレートを飾ったキュートなデザート。

(φ8 cm×高さ 7 cm のデザートカップ 6 個分)

(15) フレーズ・シトロン 8,800 円

抹茶ダクワーズ、レモンムース、イチゴを組み合わせた春らしいアントルメ。

上面に編みかご模様の絞りを入れます。(15×15×高さ 5 cm の角型 1 台分)

(16) 桜いちごカーディナルシュニッテン 8,800 円

オーストリア伝統菓子カーディナルシュニッテンを春色に仕上げました。桜の葉の香りとベリーの味をつけたカラフルな生地で桜練乳クリームとイチゴをサンドした優しい味わいのムースケーキです。簡単に作れる桜の花びらのチョコレート細工も飾ります。カットしてお持ち帰り希望の場合は 200 円追加料金になります。(型不使用; 10×25×高さ 7 cmの長方形 1 台: 7~8 人分)

(17) イチゴのドラド (4月1日はポワッソン・ダブリル) チョココロワッサンパイ 12,000 円

フランスのエイプリールフル向けお菓子ですが、鯛を模りましたのでお祝にもぴったりなお菓子です。一番手軽にできる速成法折り込みパイ生地 (フィユタージュ・ラピッド)、バラ風味のマスカルポーネバニラカスタード、イチゴを組み合わせた華やかなアントルメです。あらかじめ講師が作っておいたフィユタージュを使って仕上げ、それとは別に生地を実習してお持ち帰り頂きます。お子様向けに作られる方、パラの香りが苦手な方は省けますのでお申し出ください。裁ち落とし生地で一口サイズのチョコクロワッサンパイも作ります。

(型不使用; φ約 18 cmの魚型 1 台分+実習した生地、チョコクロワッサンパイは約 15 個)

(18) 柚子いちごの和風モンブラン 8,800 円

柚子のホワイトチョコガナッシュとイチゴを巻いた米粉ロール生地を土台に白餡柚子クリームをモンブランに絞り、コーティングチョコで作るイチゴを飾ります。未年は羊に仕上げます。

(φ約 7 cmの×高さ 7 cmのモンブラン 6 個分)

(19) イチゴとミルクチョコのパリ・プレスト 8,800 円

お馴染みのフランス伝統菓子のアレンジ版。リング型のココアシュー生地でクレーム・ムスリヌ・ショコラ・オ・レとクレーム・シャンティエ・コアントローの 2 層クリームとたっぷりのイチゴをサンドして仕上げます。ご希望でチョコで絞ったひよ子と卵を飾る、イースター仕上げも承っております。(直径約 18 cmのリング型 1 台分)

(20) イチゴのローズ・ベリー・カップケーキ 8,800 円~9,200 円 2016 年度新メニュー

食後にも美味しくいただける味わいも大切にした薔薇型に絞ったムースとチョコレートの蝶やハートを飾ったカップケーキです。詳細は DECO 教室に記載していますのでそちらをご覧ください。

(21) 抹茶ショコラ・フレーズ 8,800 円 2017 年新メニュー

抹茶ジェノワーズ、抹茶ショコラシャンティエ、イチゴを組み合わせた型不使用のケーキ。現代風にデコレーションします。(8×20×高さ 8 cmの長方形 1 台分)

(22) マカロン・抹茶・ミント・フレーズ 8,800 円 2018 年新メニュー

抹茶マカロン、ミントチョコムース、イチゴを組み合わせた型不使用のプチガトー。(φ約 5.5 cm×高さ 6 cmの小型の丸型 6 個分)

上級編

(22) プランタン・オ・フリュイ・ルージュ 12,000円（上級者向け）

パレットナイフ、絞り袋をきっちり使いこなせる方のみ受講して頂けます。ハート型の抹茶スポンジとフランボワーズバタークリームを層したものを2段重ねにして、側面に編み籠模様に絞って、トップに苺やブルーベリーを飾った2段デコレーションケーキ（長い部分が約15×16cmのハート型1台分と10×12cmのハート型1台分を重ねたケーキ;ケーキの高さは約15cm）