

レモンのお菓子（生菓子、焼き菓子） 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。

レモンのお菓子 国産レモン 12～5 月頃限定。他の季節は防かび剤不使用の輸入物レモンを使用。

(1) 軽やかウイークエンド・シトロン、いちごブルーベリーマフィン 8,500円 初心者以上

サワークリーム入りのレモン風味の爽やかな味わいのパウンドケーキ、ウイークエンド・シトロン。イチゴのコンフィ（12～5 月頃：その他の時期はフランボワーズを使用）とブルーベリー、ホワイトチョコが入ったしっとりふんわりしたマフィン。マフィンは約10 種類のバリエーションレシピ付き。（18×7×高さ6cm のパウンド型 2 台、簡単なラッピング付、マフィン4 個）

(2) レモンメレンゲパイ、胡麻チーズスティック 7,500円 初心者以上

さくさくの練りパイ、甘酸っぱいレモンカスタードクリーム、ふわふわのメレンゲを組み合わせたパイ。残り生地を使用しておつまみパイも作る。

（直径 18cm のパイ皿 1 台分、胡麻チーズスティック 8～10 本分）

(3) シトロン・ジャンジャンブル 8,500円 初級者以上

レモンとジンジャー風味の自家製ペーストを練り込んだ爽やかなレモン型のしっとり小型菓子。

（レモン型 10 個）

(4) サブレ・クール・シトロン 8,000円 初級者以上

レモン風味のサブレ生地にホワイチョコレモンクリームをサンドしたハート型のクッキー。

（約 4×4 cm のハート型 40 個）

(5) A.タルトレット・シトロン 8,000円 初中級者以上

B.タルトレット・シトロン、タルトレット・オレンジ 13,000円（オールシーズン）

パート・シュクレにサヴァイオン製法の空気を含ませたクレーム・シトロンを流した、伝統的なフランス流のタルトレットです。タルトレット・オレンジとセットメニューで受講されると割安になります。

フォンサージュ（タルト生地の型敷き）の仕方をお選び頂けます。

（直径 6cm のタルトレットが各 8 個できます）

★A、B のいずれかをお選びになってご予約の際にお申し出ください。

(6)タルトレット・シトロン・ムラング 8,200円 初中級者以上（オールシーズン）2018年 new!

パート・シュクレに蜂蜜入りレモンカードクリームとスイス・メレンゲ or イタリアン・メレンゲを組み合わせた現代的なフランス流のタルトレット・シトロン。フォンサージュ（タルト生地の型敷き）の仕方とメレンゲの絞り方をお選び頂けます。（直径 6cm のタルトレットが各 6 個できます；）

(7) デリツィア・アル・リモーネ 8,800円 中級者以上

イタリア・アマルフィのデザート菓子をヴェリーヌ仕立てにしたもの。リモンチェッロを染み込ませたレモンビスキュイとレモンクリームをサンドして、レモンクリームをかけたヴェリーヌ仕立て。底には蜂蜜レモンゼリーが入っています。(直径7×高さ7cmのデザートカップ6個)

(8) レモンパンダさん 9,000円 中級者以上

ゴムべら、パレットナイフ、絞り袋を使いこなせる方は受講して頂けます。

フランボワーズのジュレを閉じ込めたレモンワインムースをマカロンでパンダの顔に仕上げたユーモラスなプティガトー。(直径7cmのドーム状のプティガトー6個)