

オレンジのお菓子（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。

オレンジ(みかん、清美オレンジ、せとか、バレンシアオレンジ等)

国産柑橘類は8~5月頃限定。みかん、せとか、清美オレンジ等。他の月は輸入物オレンジ使用。

(1) ケイク・オランジュ・コニャック、柑橘類のマルムラルド 8,500円 初心者以上

伊予柑 or 清美オレンジなどの国産柑橘類のマルムラルド（マーマレード）とオレンジコニャックの風味豊かなケイク。柑橘類のマーマレードも作る。オレンジピールのセミ・コンフィの作り方レシピ付き。（18×7×高さ7cmのパウンド型3台分、マルムラルドは国産柑橘類2個分を使用）

(2) A.タルトレット・オランジュ 8,000円 初級者以上

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

オレンジの皮と果肉が入った濃厚なオレンジクリームをサクサクの皮に詰めて仕上げます。タルトレット・シトロンとセットメニューで受講されると割安になります。

（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。

(3) トライフル・テ・ベール・オランジュ 8,500円 初中級者以上

イギリスの伝統菓子をオレンジ系柑橘類を使用して和テイストにアレンジしたカップデザート。オレンジゼリー、抹茶スポンジ、マンダリンカスタード、抹茶シャンティー、フレッシュオレンジを重ねた、爽やかなデザート。（直径7cm×7cmのデザートカップ6個分ができます）

(4) サヴァラン・ア・ロランジュ 8,500円 初中級者以上

発酵生地であるサヴァラン生地を焼き、アルコール控えめのオレンジシロップを含ませたジューシーなお菓子。表面にクリームとオレンジをたっぷり飾ります。（サヴァラン型小6個分）

(5) 半熟オレンジカスタードチーズケーキ 8,800円 中級者以上

クリーミーでくせのないオーストラリア産のナチュラルクリームチーズを使用した、とろける食感の蒸し焼きオレンジ風味チーズケーキ。（直径5.5cmの丸型8個分）

(6) シブースト・オランジュ 8,800円 中級者以上

オレンジ果汁で作ったシブーストとオレンジ入りクリームのタルトレットを組み合わせたプティガトー（直径6cm×6cmの丸型が8個分できます）

国産の柑橘類（1~4月頃：いよかん、清美オレンジなど）が出回ったらそれを使用します。

(7) マカロン・ムース・マンダリン 8,800 円 中級者以上

ミカンまたは清美オレンジのムースとジュレを組み合わせたものをマカロンでサンドしたアントルメ。
(直径 16cm×高さ 7cm の丸型が 1 台できます；ムース部分は直径 15cm×高さ 5cm の丸型)

(8) ドーム・カラメル・オランジュ 8,800 円 中級者以上

オレンジ果肉、カラメルムース、ビスキュイ・カフェを組み合わせたドーム型のプティ・ガトー。
チョコレートパイピングの柑橘類の小花を飾ります。(φ約 7 cmのドーム型 6 個分)

(9) タルトレット・モワルー・オランジュ 8,800 円 初級者以上

クレーム・ダマンド、クレーム・パティシエール・フロマージュと一緒に焼き込んだ土台にオレンジの果肉をたっぷり飾ったジューシーでシンプルなタルトレットです。(φ約 7 cmのタルトレット 6 個分)

(10) デイジー・ケーキ 8,800 円 中級者以上 2018 年 New

抹茶ジェノワーズでオレンジカスタードクリーム、クレーム・シャンティー、オレンジをサンドしたアントルメにデイジーに見立てたパイピングを表面に絞って仕上げます。
(15×15×高さ 5 cmの角型 1 台)