

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シューシーなお菓子。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・オレンジ 8,800 円 中級者以上 2017 年 New

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・オレンジ 8,800 円 初級者以上 2017 年 New

クレーム・ダイヤモンド、クレーム・パティシエール・フロマー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)