

その他の柑橘類のお菓子（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。

柚子(11月中旬~1月頃)、金柑(11月中旬~3月上旬頃)、甘夏みかん(1~4月頃) グレープフルーツ(オールシーズン)

(1) タルト・モワルーズ・ショコラ・パンプルス・オレンジ 9,700 円(税込)

現代フランス菓子の柔らかくしっとりしたタルト。クベルチュール・ノワール（カカオ分 65% のセミビター）入りのビスキュイ土台にクベルチュール・ブランシュのすっきりした甘さのミルクキーなガナッシュ、酸味がさわやかな柑橘類（オレンジ、グレープフルーツ）のセグメントを飾ったデザートタルト。慣れると 1 時間半ぐらいで仕上がる手軽で美味しいタルト。冷蔵保存で 3 日間美味しく頂けます。（φ 15 cm 1 台分）

★受講料金 10,500 円で、φ 18 cm のサイズに変更可能です。

★受講料金 9,800 円で、グレープフルーツが苦手な方はご希望でオレンジのみに変更可能です。

以上をご希望の場合は、お申込み時にその旨をご記入ください。

(2) 金柑のおモニエール 10,500 円(税込) 11 月頃~3 月頃

フランス伝統菓子のアレンジ版。柑橘果汁が染み込んだスポンジと金柑のシロップ煮とアーモンドムースをクレープで包んだプティガトー。（直径約 8 cm のドーム型 6 個）

(3) オランジュア、ポンボネット・オレンジ・デテ 17,000 円(税込) 1 月~5 月頃

甘夏クリームと甘夏のポシェがジューシーなタルト、オランジュア。甘夏マーマレードとマカダミアナッツダクワーズを組み合わせた焼き菓子、ポンボネット・オレンジ・デテ（オランジュア:直径 6cm のタルトレット型 6 個分、オレンジ・デテ:直径 5cm のポンボネット型約 12 個分）

(4) ムース・パンプルス・ロゼ 10,500 円(税込) オールシーズン OK

ピンクグレープフルーツムースとその果汁をしみこませたジェノワーズのコンビが爽やかなアントルメ。食後でもさっぱりといただけます。（直径 15cm×高さ 5cm の丸型が 1 台できます）

(5) グレープフルーツシフォンケーキ、バナナシフォンケーキ、

基本のシフォンケーキとバリエーションレシピ付き 9,500 円(税込) オールシーズン OK

直径 14cm の紙型で 2 種類を 2 台焼いて、生クリームを別添えでお持ち帰りいただきます。

バナナが苦手な方は次の味からお選び頂いても大丈夫です。「抹茶、オレンジ、メープル、ショコラ、ごま」から 1 種類お選び頂き、味の変更の旨をお申込時にご記入ください。

★それぞれ、6 等分にカットして、脱酸素剤入り個包装をご希望の場合は受講料 10,200 円（税込）になります。お申込み時にご記入ください（25℃以下で 2 週間日持ちします）。

★「シフォンサンド」仕上げをご希望の場合はそれぞれ 6 等分にカットして計 12 カットになり、受講料 10,800 円になります。お申込み時にご記入ください。（冷蔵で約 3 日間日持ちします）。

(6) 丸ごと柑橘ゼリー

- A. 丸ごとグレープフルーツゼリー2個、丸ごとオレンジゼリー2個 9,800円(税込)
- B. 丸ごとグレープフルーツゼリー4個 9,800円(税込)
- C. 丸ごとオレンジゼリー4個 9,800円(税込)
- D. 丸ごとグレープフルーツゼリー6個 13,500円(税込)
- E. 丸ごとオレンジゼリー6個 12,500円(税込)

皮を器にした、丸ごとの柑橘類ゼリー。フレッシュな果汁と果肉を使用した、グレープフルーツ感やオレンジ感あふれるゼリーで、1個のゼリーにつき1.5個分の果汁や果肉とゼラチンを使用した贅沢な仕上げです。グレープフルーツはホワイトまたはピンクもお選び頂けます。

★A~Eの中からお選び頂き、グレープフルーツの場合はホワイトかピンクもお選び頂き（ご記入ない場合はこちらで選びます）、お申込時にご記入ください。