

## 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** 12～3 月限定、**金柑** 12～4 月限定、**甘夏みかん** 2～6 月限定

(16) **金柑のおも二エール** 8,800 円 中級者以上

クレープで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包んだプティガトー。（直径約 8 cm のドーム型 6 個できます）

(17) **A. ムース・オ・ミエル・柚子** 8,500 円 中級者以上

B. 柚子・バターカステラ 6,500 円 初級者以上（他のメニュー 1 メニュー以上と一緒にご予約承ります）

C. ムース・オ・ミエル・柚子、柚子・バターカステラ 13,000 円

国産のみかん蜜を使用した蜂蜜ムースに柚子のコンフィとアーモンドクラックランをアクセントに添えたデザートカップ仕立て。柚子のコンフィを混ぜ込んだカステラ風の焼きっぱなしガトー。（直径 7cm 高さ 6cm のデザートカップ 6 個分のムース、直径 15cm の丸型 1 台分のカステラ）

★A.B.C 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。

(18) **オレンジア、ポンポネット・オレンジ・デテ** 14,000 円 中級者以上

甘夏クリームと甘夏のポッシュがジューシーなタルト、オレンジア。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、ポンポネット・オレンジ・デテ（オレンジア:直径 7cm のタルトレット型 6 個分、オレンジ・デテ:直径 5cm のポンポネット型約 12 個分）

**グレープフルーツ**（オールシーズン可）、**文旦**（1～3 月限定）

(19) **グレープフルーツとブルーベリーのココナッツブランマンジェ** 8,500 円 初級者以上

（春が旬ですが、春～夏向き、オールシーズン可）ココナッツのブランマンジェにグレープフルーツとブルーベリーのジュレをのせた涼やかなヴェリーヌ（直径 7 cm 高さ 6 cm のデザートカップ 6 個分）

(20) **タルトレット・文旦 or タルトレット・パンプルス** 8,800 円（1 月～3 月頃）中級者以上

2 種類のマカロン生地で作る型いらずのタルト生地の上にピスタチオムースと文旦 or グレープフルーツを飾ったタルトレット。（型は使用しません。直径 7cm のドーム状のタルトが 8 個できます）

(21) **ムース・パンプルス・ロゼ** 8,500 円（オールシーズン可）中級者以上

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）