

## 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8cm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7cm高さ6cm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）