

中上級編のフランスの焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

お菓子作りに慣れた方向けのメニューです。

★こちらのメニューはマンツーマンレッスンのみ承っております。

(1) ソレイユ、アリュメット・サブレ・オランジュ 11,000 円

中央は透けたヌガティーヌ、周りはサブレ、軽い口当たりの花形プティフル・セック、ソレイユ。オレンジ風味の長方形のサブレ。

(2) ポン・ヌフ、ニフレット 13,000 円

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 7~10 月はお休みいたします。

8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

イル・ド・フランス地方菓子 2 つ。特製クリーム、フィユタージュの表面に赤いフルーツのコンフチュールと粉糖を飾ったポン・ヌフ。フィユタージュの上にオレンジフラワーウォーター風味のカスタードクリームをのせて焼いた素朴なお菓子、ニフレット。

(3) ボルドゥレ、マカロン・ダミアン 14,000 円

アーモンドを楽しめるお菓子 2 種類。オレンジフラワーウォーターで香りをつけたふんわりアーモンド生地をタルトケースに流して焼いたボルドゥレ。アーモンドの風味が口いっぱいに広がる素朴な味わいのフランス・ピカルディー地方銘菓、マカロン・ダミアン（卵は卵白だけを使用）。

(4) ファー・ブルトン、ガトー・ブルトン、ガトー・ブルトン・キャラメル 14,000 円

ブルターニュ地方の伝統菓子。プラム入りの柔らかい卵生地が素朴な味わいのファー・ブルトン、サブレとバターケーキの間のようなお菓子のガトー・ブルトン。応用にキャラメルを詰めたものも作る。

(5) イタリアンメレンゲで作る マカロン・パリジャン（ラッピング箱付き） 12,000 円

日本でもおなじみのマカロンを少し凝った仕上げで作る中級者向けのマカロンです。

「ピスターシュ・フランボワーズ」、「ショコラ・ウィスキー・キャラメル・サレ」を作ります。

中のクリームは 2 重になった仕上がりです。（それぞれ 16~18 個ずつ仕上がります）

(6) ショソン・ナポリタン（ラムレーズン、アナナ） 9,000 円

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 7~10 月はお休みいたします。

8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

講師があらかじめ作っておいたフィユタージュを使用して作ります。フィユタージュは実習しませんので、初級編のフランス伝統焼き菓子をあらかじめ受講してください。表面が層になって浮き出たパイ生地の特製クリームとラムレーズンをサンドしたショソン・ナポリタン。パイナップル味のショソン・ナポリタンも作ります。

(7) パン・ド・モダーヌ、タルト・ア・ラ・ベルジョワーズ 13,500 円

フランスのサヴォワ地方の銘菓でメロンのコンフィを巻き込んだ発酵菓子、パン・ド・モダーヌ。フランスのノール地方の伝統菓子でリッチな菓子パン生地にシュクル・ベルジョワーズという赤砂糖クリームを表面に塗って焼いた素朴なおいしさのタルト・ア・ラ・ベルジョワーズ。

(8) コンベルサシオン（小型）、タルトレット・ミルリトン・フリユイ 14,000 円

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 6～10 月はお休みいたします。

8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

パリパリしたメレンゲ、フィユタージュ、アーモンドクリームの絶妙な組み合わせのフランス伝統菓子。焼きフルーツの美味しさを味わう、素朴な地方菓子のタルトレット・ミルリトン。

(9) ベラベッカ（ラッピング付）、スペキュロス 14,000 円

このメニューの東京でのレッスンはクリスマス期間（11 月 25 日～12 月 26 日）のみ承っております。8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

ドライ・ポワール、ドライフルーツ、ナッツがぎっしり詰まったソーセイジ状のフランス・アルザス銘菓。シナモンなどのスパイスとカソナード糖の香ばしさが美味しいクッキー、スペキュロス。アイシングで飾りを絞ります。双方ともクリスマスにちなんだお菓子です。

(10) クイニー・アマン（プレーン、アプリコット）、

タルティネ・オ・キャラメル・サレ 15,000 円

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 7～9 月はお休みいたします。

8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

発酵生地にバターを折り込んで、キャラメリゼしながら焼く、ブルターニュ地方の発酵菓子と応用。ブルターニュ地方でポピュラーなキャラメルジャムのタルティネ・オ・キャラメル・サレ。バゲットやトーストした食パンに塗って食べると非常に美味。