

中上級編のチョコレート系の焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

当教室は趣味の生徒様対象の教室です。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。

チョコレート系焼き菓子、半生菓子

(1) ガレット・デ・ロワ・ショコラ・ノワゼット、フィユテ・ショコラ 10,000 円

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。

めん棒をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。

ガレット・デ・ロワはエピファニー（1/6）に食べるフランス伝統菓子。それをアレンジしてチョコレートフィユタージュ生地であーゼルナッツチョコクリームを包んで小型に焼いたもの。残り生地でさくさくのパイ菓子、フィユテ・ショコラを作る。講師が用意した生地で作って、それとは別に生地も作ります。生地をお持ち帰りになりたい方は 1/2 レシピは 800 円、1 レシピ分は 1,600 円追加料金でお持ち帰り頂けます。

（直径約 20 cm の丸型 1 台分もしくは直径 8cm の円盤型が 6 個、約 3×10 の長方形約 20 個）

(2) A.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 or ミニ 10 本 15,000 円

B.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 2 本 20,000 円

C.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 11,000 円

D.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ・ミニ 5 本 10,000 円

E.モワルー・ショコラ 10 個 9,000 円 **2018 年 11 月リニューアル!**

中にトリュフが入った、口どけが良いモワルー・ショコラ。濃厚なチョコレートテリーヌ。

（φ7 cm×高さ 4 cm のマフィン型で焼くモワルー・ショコラ、17×6×高さ 5 cm のテリーヌ型 or 8×2×高さ 2.5 cm のミニパウンドで焼くテリーヌ・ド・ショコラ、シンプルラッピング付き）

A から E をお選びになってお申し込みの際にご記載くださいませ。

(3) ショコラーデンシュトレン、ケーゼシュトレン、簡単なラッピング付 14,000 円

このコース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。

お菓子の材料や種類にある程度の知識がある方は受講して頂けます。

チョコレートを練りこんだ生地に栗の渋皮煮とチョコチャンクを混ぜたシュトレン。レモン風味の生地チーズクリームを巻いたシュトレン。（2～3 人分の小型シュトレン各 2 個ずつ）

(4) 塩ショコラ・ピスターシュ 8,800 円

パレットナイフをほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。

ピスタチオ風味のビスキュイと塩チョコレートガナッシュを層にした長方形のアントルメ。表面を編みかご模様のパイピングで覆い、パイピングした薔薇を飾ります。

（市販の型不使用：約 8×20×高さ 7 cm の長方形 1 台分）

チョコレート系アントルメ(ムース、タルト)

(5) オペラ 9,000 円

パレットナイフと絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。パリのオペラ・ガルニエをイメージして作られた、フランスでは定番アントルメ。チョコレートクリーム、コーヒークリーム、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンドスポンジを何層にも重ねたケーキで、男性にも好まれる味（15×15×高さ5cmの角形1台分）

(6) ベレ・バスク・マロン（市販のマロンペースト使用） 8,800 円

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」のアレンジ版。栗のビスキュイ、クレーム・ショコラ・マロン、栗の渋皮煮を重ねて表面にチョコレートスプレーをまぶし、ベレ帽型に仕上げたユーモラスなアントルメ。（直径約16cm×高さ5cmのベレ帽型が1台できます）

(7) ショコラ・グルマン 9,000 円 2018年新メニュー！

カカオ分70%のクベルチュール・ショコラを使用した後味スッキリしたビターな味わいの大人のためのチョコレートケーキ。男性にも好まれる味。ビスキュイ・モワルー・ショコラ、クルスティアン・ショコラ、ムース・ショコラ・アメールを組み合わせたアントルメ。口どけよいビスキュイとムースにさくさくのクルスティアンがアクセントになっています。

（15×15×高さ5cmの角形1台分）

(8) ミルフィーユ・ショコラ・キャラメル 8,800 円

生地がだれるため、このメニューの東京でのレッスンは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。

めん棒と絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。

チョコレート味のフィクターージュ（折りパイ）とキャラメル風味のチョコレートクリームを重ねて5層にしたアントルメ（型不使用；約10×20×高さ7cmの長方形1台分）

(9) ムース・ショコラ・バナナ 8,800 円

絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。キャラメリゼしたバナナ、チョコレートムース、バナナムースが層になった丸型のアントルメ（直径15cm×高さ5cmの丸型1台分）

(10) ザッハトルテ、ネロ 13,500 円

チョコレート生地にチョコレート糖衣をかけた日持ちのするオーストリア・ウィーン銘菓。チョコレートを練りこんだフルセック、ネロ。

※一度に2メニュー以上受講される場合は単品でご予約承っております。その場合のレッスン料金はザッハトルテが8,300円になります。