

初夏から夏のフルーツ 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。

ゴールドキウイのお菓子 (ゴールドキウイは 3~8 月頃)

(1) ヴェリーヌ・キウイ・ドール 8,800 円 初級者以上

自家製ヨーグルトカッターチーズを使用したババロワズ仕立ての爽やかなムースにゴールドキウイの蜂蜜和えを飾った、1 カップにつき 1 個のキウイを使用した贅沢な仕上がり。ヨーグルトカッターチーズも実習します。(直径 6×高さ 8cm のデザートカップ 6 個分)

(2) ゴールドキウイとブルーベリーの紅茶タルトレット 8,800 円 初級者以上

タルトケースに紅茶カスタードクリームとクレームシャンティーを組み合わせ、ゴールドキウイとブルーベリーをたっぷり飾った爽やかなタルトレット。

(φ6 cm のタルトレット 6 個分)

びわのお菓子 (5~6 月上旬頃)

(3) びわのパフェ、はちみつカステラ 9,000 円 初級者以上

びわのコンポート、サワークリームのみ、はちみつカステラ、びわのジュレ、クレームシャンティーを組み合わせたデザートカップ仕立ての盛り沢山のパフェ。

(直径 7cm 高さ 7cm のカップデザート 6 個)

マンゴーのお菓子 (5~9 月頃)

(4) マンゴーとメープルのひまわりタルト、ロシェ・ココ・マンゴ 13,000 円 中級者以上

メープルシロップのクレーム・ブリュレ生地をパートシュクレに流して焼き、表面に国産マンゴーまたは台湾産マンゴーを飾り、ひまわりにみたてて仕上げた贅沢でキュートなデザートタルト。ココナッツとドライマンゴーの簡単過ぎるマカロンクッキー。

(直径 18 cm のタルト 1 台、ロシェは約 25 個)

(5) A.国産マンゴー使用のムース・マンゴー・ショコラ 10,000 円 (5~6 月頃) 中級者以上

B.冷凍マンゴーor 輸入物マンゴー使用のムース・マンゴー・ショコラ 8,500 円 中級者以上

イタリアンメレンゲベースのマンゴーのムースとパータ・ボンベースのチョコレートムースの酸味、苦味、甘みが絶妙なハーモニーを奏でるデザートムース(15×15×高さ 5cm の角型 1 台できます)

A か B かお選びになってお申し込みの際にご記載ください。

スイカのお菓子 (6~9 月上旬頃)

(6) スイカのレモンパンナコッタ、マンゴープリン 8,800 円 初級者以上

すいかのジュレとレモンパンナコッタを組み合わせたヴェリーヌ。マンゴー果肉をふんだんに使用したマンゴープリン。(直径 6 cm×高さ 6 cm のデザートカップ各 4 個分、計 8 個分)

(7) パステーク 8,800 円 中級者以上

すいかのジュレとすいか入りロールケーキを組み合わせた、見た目もスイカなヴェリーヌ。
(直径 7 cm×高さ 7 cm のデザートカップ 6 個分できます)

メロンのお菓子 (5~8 月頃)

(8) スプマンテ・メローネ 8,500 円 初級者以上

イタリアのスパークリングワイン、スプマンテ風味のムースとメロンのジュレを組み合わせたデザートカップ仕立て。(直径 6cm×高さ 6cm のデザートカップ 6 個分できます)

(9) 紅茶とメロンのショートケーキ 8,800 円 中級者以上

紅茶シャンティーとメロンをサンドして、表面にメロンのジュレを飾ったちょっと豪華なショートケーキ (直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(10) メロン・アマレット 9,200 円 中級者以上 2018 年 new!

メロンを丸ごと 1 個使用した贅沢なアントルメ。オリーブオイル入りのゴールデン スポンジ (卵黄多めのジェノワーズ)、ブランマンジェムース、フレッシュメロン、メロンのナパーシュを組み合わせた、味わいも色も涼しげなアントルメです。

パイナップルのお菓子 (夏向き、オールシーズン可)

(11) タルト・クレオール 8,800 円 初級者以上

パイナップルの自家製コンポートとココナッツムースをふんわりしたダクワースタルト生地と合わせたエキゾチックなデザートタルト。(直径 18cm×高さ約 5cm の丸型が 1 台できます)

(12) ムース・テ・アナナ 8,800 円 中級者以上

パータ・デコールで模様をつけたビスキュイで囲った、紅茶とパイナップルの爽やかなムース。表面にすかし鉛細工を飾る。(直径 15×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(13) ショソソ・ナポリタン (ラムレーズン、アナナ) 9,000 円 **中級者以上**

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ソ・ナポリタン。パイナップル味も作ります。

(14) ケイク・アナナ・アンヴェルセ 8,000 円 **初級者以上**

パイナップルコンポートとフランボワーズをココナッツ風味のケイクと焼き合わせた半生菓子。

(15) 鳳梨酥フォンリース (パイナップルケーキ) 8,700 円

こちらは台湾のお菓子をご覧ください。オールシーズンご予約承っております。

パッションフルーツのお菓子 (5~6 月上旬頃) (夏向き、オールシーズン可)

(16) パッション・バナナ・ショコラ・オレ 8,800 円 **中級者以上**

バナナのビスキュイ、パッションフルーツのムース(冷凍ピューレ使用)、ミルクチョコレートのムースを層にして、クリスティヤンを飾ったアントルメ(10×20×高さ8cmの長方形1台分)

(17) ガトー・パッケ (パッション&フランボワーズ)

キャラメル・ムー・パッション、簡単なラッピング 14,000 円 **中級者以上**

プレゼント箱を模った焼き菓子、ガトー・パッケのアレンジ版。フランボワーズジャムをサンドしたパッションフルーツ風味のバターケーキをリング・ド・シャ生地で包んだ焼き菓子(約8×8×高さ5cmの角型4個)。パッションフルーツの生キャラメルを作ります(約24個)。