

ヨーロッパの伝統菓子 by 長谷部稚菜

★こちらのメニューはマンツーマンレッスンまたは親子2名様のみ承っております。

ドイツ、オーストリア、スイス菓子

(1) レーリュッケン、紅茶のミルベプレーツェルン 14,000 円

ドイツの伝統焼き菓子を2種類作ります。ココア生地とアーモンド生地の2層になった鹿の背中にみたてた型で焼くケーキ。折パイとパート・シュクレをプレッツェル型に成型した焼き菓子。(レーリュッケン型1台分、ミルベプレーツェルン約20個)

*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レーリュッケン8,800円、ミルベプレーツェルン8,800円で承っております。

(2) カーディナル・シュニッテン 8,000 円

ストライプ模様の2種類の生地でコーヒークリームをサンドしたくちどけのよい軽い食感のオーストリア・ウィーン銘菓。(バター不使用)(型不使用、約10×20×高さ8cmの長方形1台分)

(3) ケーニヒスクーヘン、ケーゼバッケライ 11,000 円

1/6のエピファニーに食べるオーストリアのウィーン銘菓。バターを混ぜて焼いた風味豊かなドライフルーツ入りの丸型焼き菓子。焼き時間と裁ち落とし生地を利用して薄焼き塩味パイサブレのケーゼバッケライも作ります。(φ18cmのマンケ型1台分、パイサブレ約25~30個分)

(4) シュトルーデル(りんご&クランベリー、あんず&クリームチーズ&胡桃) 8,800 円

極薄にのばしたシュトルーデル生地でフルーツなど包んで焼いたオーストリア・ウィーン銘菓。素朴な味わいの2種類のシュトルーデルを作ります。(約22cmの長さのシュトルーデル2本)

(5) 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。(ザッハトルテφ15cm1台分、ネロ約20個分)

*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8,200円になります。

(6) ポティッツェン、ヒンバーレブダークーヘン 13,000 円

卵とバター多めの生地でチョコヘーゼルナッツクリームを巻いてクグロフ型で焼いた、切り口の渦巻も楽しいオーストリア・ウィーンの発酵菓子、ポティッツェン。同じ生地を薄く延ばして、バターと砂糖をトッピングして焼いたポピュラーなウィーン菓子のアレンジバージョン、フランボワーズ入りブッダークーヘン。(φ16cmのクグロフ型1台、ブッダークーヘン18cm角1台分)

(7) 2種類のシュトレン〜クリストシュトレン、モーンシュトレン（ラッピング付）14,000円
ドライフルーツ&ナッツが入ったクリストシュトレンとブルーベリー&ピーナッツが入ったモーンシュトレンを作る。（1台につき2〜3人分を4台作ります）

☆他にクリームチーズ入りのケーゼシュトレン、チョコレート&栗の渋皮煮入りのショコラーデシュトレンも組み換えてお選び頂けます。

・3種類計6個を一度にレッスンご希望の場合は20,000円

・4種類8個を一度にレッスンご希望の場合は26,000円

ご希望の場合はその旨をお申し込みの際にご記載くださいませ。

(8) ヘクセンハウス（飾り用ケース付き） 10,000円

このメニューは一年中承っておりますが、湿度の高い時期は余り日持ちしません。

8月の香川でのレッスンはシーズン外ですが承っております。

魔女のお菓子の家であるヘクセンハウスをジンジャースパイスクッキーで作る。

(9) ツーガーキルシュトルテ 8,800円

・1,800円プラスでプラチョコのカーネーションとハートを実習して飾ることができます。

・2,200円プラスでプラチョコの葉っぱとバラを実習して飾ることができます。

・1,200円追加でプラチョコの作り方を実習できます。

プラチョコの飾りを実習されたい場合は、ご予約の際にその旨をお伝えくださいませ。

スイス・ツーク地方の伝統菓子。さくさくのジャポネマッセとキルシュシロップを染み込ませたアーモンド入りのマンデルマッセを層にしてフランボワーズ色のバタークリームで仕上げたアントルメ。当教室流にバラの香りもつけます。（φ18cm×高さ4.5cmの丸型1台分）

イギリス菓子

(10) ショートブレッド（シナモン、アーモンド&オレンジ） 7,500円

イギリスの伝統菓子、ショートブレッド。棒状とペチコートタイプ（丸型）に仕上げます。

（棒状約12本、丸型5個）

(11) フラップジャック、フルーツ・スライス 9,000円

オーツ麦を沢山使った棒状のクッキー。オーツ麦とナッツに生地ドライフルーツをサンドした棒状のフィンガーケーキ

(12) ミンスパイ、ミンスミート、マルドワイン 8,800円

元々はクリスマスからエピファニーにかけて食べられる菓子。ミンスミートを作り、それを練りパイで包み焼いた日持ちするお菓子。このお菓子と一緒に飲むフルーツ&スパイスワインも作る。

(13) トリークル・タート、ジンジャーブレッド 9,000円

ハリーポッターにも登場するイギリスでポピュラーな糖蜜パイ。ジンジャー風味のしっとりケイク。

(φ12 cmのタルト 2 台分、ジンジャーブレッド 24×6×6 cmのパウンド型 2 台分)

(14) フルーツケーキ、なつめやし入りティーブレッド 12,000 円

洋酒とスパイスで熟成させたドライフルーツを使用したフルーツケーキ。紅茶に漬け込んだなつめやしなど、数種類のドライフルーツを混ぜ込んだ卵、油脂分無添加の美味しいティーブレッド。

(17×6×6 cmのパウンド型 2 台分、ティーブレッド 15×4×4 cmのパウンド型 2 台分)

(15) メイズ・オブ・オナー、カッターチーズ作り 8,000 円

自家製のカッターチーズ、アプリコットジャムを折りパイ生地と合わせて焼いた丸型の小型焼き菓子。(φ5.5 cmのタルトレット型 12 個分)

(16) サマー・プディング、デザートカップ仕立て 8,200 円

「いちご」もしくは「さくらんぼ」もしくは「桃」などの季節のフルーツいずれかとフランボワーズ&ブルーベリーのコンポートをホワイトスポンジにたっぷり詰め込み、生クリームを表面に飾ったデザートカップ仕立て。(φ7 cm×8 cmのデザートカップ 6 個分)

(17) ホットクロスバンズ、イースタービスケット 12,000 円

マザーグースの歌にも登場する菓子パン、ホットクロスバンズ。プリオッシュに近い菓子パン生地にスパイスとドライフルーツを混ぜ込んだ味わい深い菓子パン。ざっくりとしているけど口どけの良いサブレ生地にカレンツレーズンとスパイスがアクセントに入っているイースタービスケット。(ホットクロスバンズは 6 個~8 個、イースタービスケットは約 20 個分)

(18) ファッジ 8,500 円

不思議な食感で後引く美味しさのイギリスの伝統コンフィズリーを彩りよく仕上げます。

(各約 24 個ずつ)「レモンサワークリーム」、「フランボワーズ&ローズ」、「カフェモカ」、「抹茶ミルク」、「クロテッドクリーム&バニラ」、「オレンジ&チョコ」の 6 種類のいずれかから 2 種類お選びの上、お申し込みの際にお書き添えくださいませ。+2,000 円で 3 種類、+4,000 円で 4 種類、+6,000 円で 5 種類、+8,000 円で 6 種類受講することもできます。

(19) バイクド・スポンジ・プディング 8,700 円

イギリスの家庭的なお菓子。1 人分サイズの陶器に入れて作り、カスタードソースも作ります。

(合計 10 個)「定番のレモンカード(レモンカードも作ります)」、「メープルシロップ+マロン味」、「パーシモン(柿:柿ジャムも作ります)&カフェ(秋限定)」、「アップル&カラメル味」、「フランボワーズ&ローズシロップ+ショコラ味」、「黒糖蜜&さつま芋+ジンジャー&シナモン味」、「ブルーベリー&クリームチーズ味」、「プラム&蜂蜜&アーモンド味(夏~秋限定)」以上 8 種類の中から 2 種類(各種 5 個ずつ)お選びの上、お申し込みの際にお書き添えくださいませ。+4,000 円で 5 種類(各種 2 個ずつ)をお選びになられて、受講することもできます。