

## 杏、梅、スモモ、プラム、桃のお菓子 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。

### アプリコット(杏)、梅、スモモ、プラムのお菓子

(国産アンズは6月末～7月中旬頃(7月中旬以降は冷凍の国産アンズ or フランス産アンズ使用)。  
梅は5月末から6月限定。スモモ or プラムは6月～9月限定)

#### (1) シブースト・ミルティーユ・アプリコ 8,800円

たっぷりのブルーベリーとフランソワを流して焼いたタルト台、アプリコットシブーストの組み合わせ。(直径18cm×高さ7cmの丸型1台分(タルト型18cmとセルクル15cmを使用します。))

#### (2) フロマーシュ・クリュ・デテ 8,800円

アプリコットの自家製ロティ、ムース・フロマーシュ・アプリコ、ビスキュイ・サボワを組み合わせた爽やかなアントルメ。(15cm角×高さ5cmの正方形が1台できます)

#### (3) 梅(杏)ロール、梅(杏)ジャムターツ、梅(杏)ジャム 11,000円

梅ジャム(杏ジャム)を米粉ロールで巻き、上にもジャムをかけた甘酸っぱいジャムロール。梅ジャム(杏ジャム)を入れたイギリス風もソフトタルト。梅ジャム(杏ジャム)も作ります。

(ロールケーキ長さ18cmの1本、ターツは直径6cmのタルト12～13個分)

#### (4) ドーム・ブランシュ・プルノー 8,500円

ヨーグルトムースにすもも or プルーンのコンフィを中に入れた爽やかなプティ・ガトー  
(直径7cmのドーム型のプティ・ガトーが6個できます)

#### (5) タルト・オ・プルノー、ガトー・フロマーシュ・プルノー 11,000円

フレッシュなプルーンをアーモンドクリームとチョコレートと一緒に敷きこんだうす焼きタルト。

プルーンのコンフィを混ぜ込んだハードタイプの焼きチーズケーキ。

(直径18cmのタルト型1台分、直径15cmの丸型)

#### (6) アプリコットとラベンダーのガトー・アンヴェルセ

あんずギモーヴ 12,000円 2015年新メニュー

フレッシュなアプリコット(=あんず; 季節外はフランス産の冷凍フレッシュアプリコットを使用します)をカラメルとからめ、ラベンダー&バニラ風味のケイク生地と一緒に焼きこんだジューシーで、ラベンダーが品よく香る、清々しい焼き菓子です。焼き時間を利用して甘酸っぱいアプリコットのギモーヴ(卵白不使用)も作ります。

(直径18cmのマンケ型1台分、ギモーヴ約36個分) \*マンケ型は底付きの台形丸型

## 桃のお菓子 (7~8月頃)

### (1) 桃のサマー・ブディング、デザートカップ仕立て 8,200 円

イギリス菓子のアレンジ版。桃と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。(直径 7 cm×高さ 8 cmのデザートカップ 6 個できます)

### (2) はちみつ焼き桃パイ、シュガーパイ 8,300 円

(7月~8月頃の期間限定メニュー) (フードプロセッサー使用)

はちみつで風味づけした桃にカスタードソースを流して焼いた、表面が格子状のパイ。残り生地でシュガーパイを作ります。(直径約 18cm のパイ皿一台分、シュガーパイは約 6 枚)

### (3) 桃のシャルロット 8,800 円

桃のムース、ビスキュイ・ショコラ、表面に桃の自家製コンポートを飾った豪華なアントルメ。  
(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台できます)

### (4) 桃のクレメ・ダンジュ、桃のスープ・ドゥ・フリユイ 12,000 円

フランス、ロワール地方アンジュ市のデザート。サワークリームを使用した水切りチーズムースに桃ベリーソースを添えたもの。アールグレイが効いたさわやかな赤ワインシロップに桃を漬け込んだフルーツカクテル、スープ・ド・フリユイ (ご希望でノンアルコールに変えることができます)。  
(クレメ・ダンジュはφ6cm 高さ 7cm のデザートカップ 6 個分。スープ・ド・フリユイは約 6 人分)

### (4) ももの桃色ティラミス 8,800 円

もものハイビスカス&ローズヒップシロップ煮、フランボワーズ風味のティラミス、パリパリホワイトチョコを組み合わせたカップデザート (直径 6cm 高さ 7cm のカップデザート 6 個)

### (5) 桃とリモンチェッロのカッサータ・ジェラータ 8,800 円

イタリア・シチリアの地方菓子のアレンジ版。リモンチェッロを染み込ませたスポンジ、リコッタカスタードムースと桃のフランボワーズ煮、ピスタチオを層にしたセミフレッドのアイスケーキ。冷蔵でお持ち帰りできます。

リモンチェッロの作り方も受講されたい方は 3,000 円の追加料金で受講できます。ご予約の際にお申し出ください。(直径 15cm のセルクル 1 台分)

### (6) ももピー 当教室のメニュー10メニュー以上受講して頂いている会員様 9,500 円

上記に該当されない会員様、未会員様 10,500 円 2015 年新メニュー

お菓子作り慣れた中上級者以上の方向けメニューです。

練りパイ、香ばしく濃厚なナッツの風味が特徴のピスタチオのムース、ジューシーな桃のコンポートを組み合わせた豪華なプティ・ガトー。(φ7cmのタルトレット型×高さ10cmのプティ・ガトー6個分)  
(上級者の方でも3時間はかかります)