イタリア菓子　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。

イタリア菓子（焼き菓子、半生焼き菓子）

(1) カントゥッチ、ビスコッティ･アッラ･プルーニャ･エ･フィーコ　10,000 円
イタリア･トスカーナのアーモンド入りカントゥッチ（通称ビスコッティ）。ドライプラムとドライイチジクの生地を包んだ、柔らかいビスコッティ。ラッピング付です。

(2) トルタ･ディ･リコッタ･コン･アランチャ、リコッタチーズ作り　8,500 円
リコッタチーズとオレンジピールのタルト。松の実がアクセントで入っています。レッスンでリコッタチーズも作ります。（φ10 ㎝のタルト型４台分）

(3) パン･フォルテ、リッチャレッリ　10,000 円
イタリアのトスカーナのシエナ銘菓。ドライフルーツやナッツや蜂蜜たっぷりの円盤型の保存菓子。イタリア版マカロンのリッチャレッリ。（バター不使用）
（パン・フォルテφ7 ㎝８個分、リッチャレッリ約 15 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パン・フォルテ 7,000 円、リッチャレッリ 6,000 円になります。

(4) グバーナ、チャンベッラ　12,000 円　2015 年新メニュー
イタリアのフリウリ･ベネチア･ジューリア州のお菓子。の胡桃クリームをイタリア版ブリオッシュ生地で巻いてカタツムリ型に成型した発酵菓子、グバーナ。
イタリア･マルケ州のお菓子。ドーナツ型さっぱりレモンケーキ、チャンベッラ。
（グバーナφ18 ㎝１台分、チャンベッラφ12 ㎝のドーナッツ型２台分）

(5) スフォリアッテッレ、リコッタチーズ作り 8,800 円（10 月～7 月限定レッスン）
イタリア･ナポリ菓子。ぱりぱりした独特の食感のパイ生地でリコッタチーズクリームをはさんだ貝型の焼き菓子。レッスンでリコッタチーズも作ります。（バター不使用）
※このお菓子は寝かせる時間が多いため、他の洋菓子メニューを１メニュー以上と一緒にご予約ください。このメニューのみでは承っておりませんので、予めご了承くださいませ。
（約 12～15 個分）

イタリア菓子（生菓子）

(1) クレーム･カラメル･バニーユ、クレーム･カラメル･テ、パンナ･コッタ　8,200 円
バニラビーンズと生クリーム入りの柔らかプリン、紅茶風味のさっぱりプリン、イタリアのミルクプリン。（陶器製の直径 6cm のココット入りプリン各５個、直径 6cm のデザートカップ入りパンナコッタ４個）

(2) ティラミス、ビスキュイ･アラ･キュイエール　7,500 円
ビスキュイ、エスプレッソまたはコーヒー、マスカルポーネチーズ、ココアを組み合わせたイタリア菓子。（直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ６個）

(3) ボネ、アマレッティー　8,800 円
イタリアの濃厚なチョコレートプリン、ボネ。この中に入れるアーモンドクッキーも作ります。

(4) ズコット　8,500 円
イタリアのトスカーナ州の地方菓子。ビスキュイ、マスカルポーネチーズ、刻みチョコレート、ドライフルーツ、ナッツを組み合わせたドーム状のお菓子。
（12 月～4 月までは苺のズコットを承っております）（φ16～18 ㎝のドーム型１台分）

(5) デリツィア･アル･リモーネ　8,800 円
イタリア・アマルフィのデザート菓子をヴェリーヌ仕立てに仕上げます。リモンチェッロを染み込ませたレモンビスキュイとレモンクリームをサンドして、レモンクリームをかけたヴェリーヌ仕立て。底には蜂蜜レモンゼリーが入っています。（φ8 ㎝×高さ７㎝のデザートカップ６個分）

(6) カッサータ･シチリアーナ、リコッタチーズ＆マジパン作り　9,000 円 2015 年新メニュー
イタリア･シチリア菓子のカッサータの元祖版。元々はイースターのお菓子。マルサラ酒入り蜂蜜シロップを染み込ませたさっぱりしたパンデスパーニャ生地とさっぱりリコッタチーズを組み合わせたシチリア版チーズケーキ。見た目より甘さ控えめのさっぱりした味わいです。

(7) 桃とリモンチェッロのカッサータ･ジェラータ　8,800 円（７月～９月上旬限定）
イタリア･シチリア菓子のカッサータのアイスケーキ版。桃入りでレッスンします。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るように仕上げます。
（直径 15cm のセルクル １ 台分）
リモンチェッロの作り方を受講されたい方は 3,000 円の追加料金で受講できます。その場合は準備の都合上、ご希望受講日の１週間前までにご予約くださいませ。

(8) カンノーリ　8,700 円
筒状に揚げたパリッとサクッとした生地にリコッタチーズクリームを詰めたイタリア･シチリア銘菓。（約 10 本分）