

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、フレッシュチーズ作り 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の代わりにフレッシュチーズも作ります。（φ10 cmのタルト型 4 台分）

(3) パン・フォルテ、リッチャレリ 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リ。（バター不使用）

（パン・フォルテφ7 cm 8 個分、リッチャレリ約 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、リッチャレリ 6,000 円になります。

(4) グバーナ、チャンベッラ 12,000 円

イタリアのフリウリ・ベネチア・ジュリア州のお菓子。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 cm 1 台分、チャンベッラφ12 cmのドーナツ型 2 台分）

(5) スフォリアッテッレ、フレッシュチーズ作り 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。リコッタチーズは入手しにくいので、レッスンではリコッタチーズの代わりにフレッシュチーズを実習して、クリームに使用します。（ラードを使用したバター不使用菓子）

※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）

(6) フィーキ・セッキ・コン・チョコレート、ラッピング付き 8,500 円（10～5月限定レッスン）

ドライフィグにオレンジピールやナッツを詰めてクベルチュールをかけたイタリアのお菓子。

（約 10～12 個）

イタリア菓子(生菓子)

(1) クレーン・カaramel・バニョ、クレーン・カaramel・テ、パンナ・コッタ 8,300 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・キユエール 7,800 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、アマレットィー 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) スコット 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 月までは苺のスコットを承っております)(φ16~18 cm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 cm×高さ 7 cmのデザートカップ 6 個分)

(6) カッサータ・シチリアーナ、フレッシュチーズ&マジパン作り 9,000 円

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 8,800 円

筒状に揚げたパリッとサクツ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)