

中級編 気分はショコラティエ～ボンボン・オ・ショコラ by 長谷部稚菜

記載料金は 1 名様分または親子 2 名様分になります。

★こちらのメニューはマンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承ります。

★★家庭環境での実習のため、毎年 11 月下旬頃から 4 月末頃までの期間限定メニューです。

(1) アマンド・カラメリゼ・ショコラ、ロシェ、ラッピング箱付 11,000 円

あめがけアーモンドにチョコレートをかけたボンボン・ショコラ。割りアーモンドをチョコレートで合えた岩型チョコ基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。(アーモンド 150g 分にチョコがけしたもの、ロシェ 20 個分)

(2) マンディアン、ソシス・ド・ショコラ、シンプルなラッピング付 13,000 円

ドライフルーツを飾った円盤型チョコ、アルザス銘菓のサラミ型チョコ。基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。

(マンディアン黒と白各 15 個ずつ、ソシス・ド・ショコラ長さ 15 cm の棒状 3 本)

(3) ポム・オ・ミエル、オレンジット、ラッピング箱付 12,000 円

自家製のリンゴの蜂蜜煮やオレンジピールのコンフィ(市販)にチョコレートをかけたもの基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。(ポム・オ・ミエル約 36 個分、オレンジット約 35 本分)

(4) トリュフ・ノワール、トリュフ・テ・ベール ラッピング箱付 14,000 円

オーソドックスな黒トリュフ、抹茶風味の白トリュフ。基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。(各 24 個ずつ)

(5) プランタン、プラリネ・ルーシュ、簡単なラッピング付 14,000 円

ピスタチオ、キルシュ、フランボワーズの 3 色を重ねた春らしいチョコレートバー。フランボワーズ風味のアーモンド砂糖菓子のプラリネ・ルーシュ。基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。(プランタンは 4×4×18 cm の棒状 2 本、プラリネ・ルーシュはアーモンド 150g 分)

贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(6) ウフ・オン・パック、フリユイ・ド・メール、ラパン、透明な袋のラッピング付 16,500 円

イースター(カトリックの移動祝祭日)用の飾りチョコレート。カラフルで大きい卵型チョコに、魚介類のチョコレートを入れたオーソドックスなイースターエッグと紳士的な洋装のウサギ。基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。(卵型中サイズ 1 個、うさぎ中サイズ 1 個、フリユイ・ド・メール約 30 個)