

## 手軽でおしゃれな！洋菓子初歩 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が、このコース「洋菓子初歩」と「洋菓子ベーシック」に限り、ご希望で手作業に置き換えてレッスンを進めることができます。

手作業がご希望の方はあらかじめご予約の際にお申し出ください。

★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。

### (1) 英国の簡単ティータイム「クリームティー」 7,300 円 (フードプロセッサー使用)

2 種類のスコーンと季節のフルーツジャム 1 種類作り、クロテッド風クリームを作ります  
(プレーンスコーン 4 個、ヨーグルトスイートスコーン 4 個、ミニカップ入りジャム 2 個、ミニカップ入りクロテッド風クリーム 1 個)

### (2) サブレ・テ・パール、ダイヤモンド・ココ 7,500 円 (フードプロセッサー使用)

手軽に作れるアイスボックスクッキー (抹茶風味、ココア&ココナッツ風味の 2 種類) を作ります。  
(サブレ・テ・パール約 35~40 個、ダイヤモンド・ココ約 35~40 個)

### (3) マドレーヌ、フォンデュ・ショコラ 7,000 円

小麦の旨みがあるしっとりしたマドレーヌと応用デザートのチョコレート・フォンデュを作ります  
レモン、抹茶&大納言、黒糖、紅茶、フランボワーズ、チョコレートの中から 2 種類選んで、お申し込み際に必ずお伝えください。

(貝殻型マドレーヌ計 18 個とアルミカップミニマドレーヌ約 10 個、チョコレートフォンデュ 1 個)

★マドレーヌを 3 種類ご希望の場合は 10,000 円、4 種類ご希望の場合は 13,000 円、5 種類ご希望の場合は 15,000 円のレッスン料金になります。

### (4) クレーム・キャラメル・バニユ、クレーム・キャラメル・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)

### (5) 軽やかウイークエンド・シトロン、いちごブルーベリーマフィン

(12~5 月はイチゴ、他の月はフランボワーズ使用) 8,300 円

サワークリーム入りのレモン風味の爽やかな味わいのパウンドケーキ、ウイークエンド・シトロン。イチゴのコンフィ (12~5 月頃: その他の時期はフランボワーズを使用) とブルーベリー、ホワイトチョコが入ったしっとりふんわりしたマフィン。マフィンは約 10 種類のバリエーションレシピ付き。

(18×7×高さ 6cm のパウンド型 2 台、簡単なラッピング付、マフィン 4 個)

☆ご希望でマフィンは「バナナ&胡桃マフィン」に変更できますのでお申し込みの際にお申し出ください。

**(6) タルト・ポワール・パンプルス、タルト・アプリコ 8,000 円 (フードプロセッサー使用)**

洋梨のコンポート&グレープフルーツと、アプリコットの焼きっぱなしフランス風タルト

(直径 12cm のタルト型 2 台、4×8cm の長方形タルト型 4 台)

**(7) スウィート・ポテト、いもどら 7,800 円**

さつまいもを使って仕上げた芋型の半生菓子。さつまいもバタークリームをサンドしたどら焼き

(スウィートポテト 8~10 個、いもどら 5~6 個)

**(8) シュレ・パンプルス、グラタン・フリユイ 7,800 円**

皮を器にした、丸ごとの柑橘類ゼリー。季節のフルーツにソース・サバイヨンをかけて焼いた温かいデザートグラタン・フリユイ。

(グレープフルーツゼリーはまるごと 2 個、グラタン・フリユイは 10cm 角のココット 4 個)

**(9)A. シフォンケーキ 7,000 円**

**B. デザート仕立てのカップシフォンケーキ 7,200 円**

A.直径 14cm の紙型で 2 種類を 2 台焼いて、生クリームを別添えでお持ち帰りいただきます。

B.直径 7cm のカップ 6 個に流して焼き、生クリームを絞り、チョコレートやフルーツを飾ったプティガトータイプのシフォンケーキ

A と B のいずれかと「抹茶、グレープフルーツ、オレンジ、柚子 (冬のみ)、メープル、ショコラ、ごま」の中から好みのフレーバーを A の場合は 2 種類選択して、B の場合は 1 種類選択してご予約の際にお伝えください。

**(10) パベ・ドゥ・ショコラ・アールグレイ (プレゼント用箱&ラッピングつき) 8,000 円**

「生チョコ」の呼び名で親しまれているチョコレートをアールグレイ風味で作ります。手軽に作れるので、バレンタインにどうぞ。(12 個入りのものが 4 箱)

**(11) ベイクドスフレチーズケーキ、レアチーズケーキ 8,000 円**

クリームチーズを使用し、おなじみのチーズケーキを 2 種類作ります。NY チーズケーキのレシピつき。(直径 12cm の丸型ケーキそれぞれ 1 台ずつ)

**(12) ルレ・ヤウルト・フリユイ 8,000 円 (12 月はプッシュ・ド・ノエル仕立てに変更可)**

柔らかいジェノワーズスポンジでヨーグルトクリームと季節のフルーツを巻き、表面にもフルーツを飾った華やかなロールケーキ。

(長さ約 20cm×直径約 10cm のロールケーキ 1 台)

\*記載の料金は 1 名様分です。