

2 時間前後で終わるレッスン！ 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」 7,500 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・ショコラ 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 30 個、ダイヤモンド・ココ・ショコラ約 30 個)

(3) マドレーヌ 2 種類実習、バリエーションレシピ付き、 7,000 円

小麦の旨みがあるしっとりした蜂蜜入りマドレーヌを作ります
レモン、抹茶&大納言、黒糖、紅茶、ストロベリー、チョコレート、コーヒー&レーズンの中から 2 種類選んで、お申し込み際に必ずお伝えください。

(1 種類につき 12~15 個 (貝殻型、薔薇型からお選び頂けます))

★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。

★薔薇型を選択された場合は、薔薇型マドレーヌ 3 個ずつまとめたミニ・ポジー (小さな花束) 仕立てにラッピングすることができ、2 種類と 3 種類選ばれた方は追加料金 1,000 円、4 種類と 5 種類選ばれた方は追加料金 1,500 円が必要になります。お申し込み際に必ずお伝えください。

(4) クレーム・カラメル・バニーク、クレーム・カラメル・テ、パンナ・コッタ 8,500 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) 軽やかウィークエンド・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) 8,500 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、ウィークエンド・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)

☆ご希望でマフンは「バナナ&胡桃マフィン」に変更できます。お申し込みの際にご記載ください。

(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 8,000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) ジュレ・パンプルス、グラタン・フリユイ 8,000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) シフォンケーキ 7,000円

直径12cmの紙型で2種類を2台焼いて、生クリームを別添えてお持ち帰りいただきます。

「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2種類選択して、ご予約の際にご記載ください。

(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。