

イチジク、ブドウ、和梨、洋梨のお菓子 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。あらかじめご了承くださいませ。

★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。

イチジクのお菓子(6月下旬 or 7月~9月頃)

(1) ババロワズ・フィグ 7,500円 (7月頃~9月頃の期間限定メニュー)

ココナッツリキュール風味のババロワの中に同じリキュールで煮たイチジクを閉じ込めた、デザートカップ仕立てのババロワ。(直径6cm×高さ7cmのデザートカップ6個)

(2) 焼きイチジクとバニラクリームのパイシュー、シュークッキー 10,000円

パイシューにバニラクリームと焼きイチジクを詰めたプティガトー。残ったシュー生地で作るさくさくクッキー。

(7cm×7cmの紙製のココットに入るプティガトー6個、シュークッキー約12個できます)

(3) イチジクとマスカルポーネのフロクセントルテ 8,800円

マスカルポーネのムース、イチジク、薄く焼いたレモン風味のパータ・シューを層にした口当たり軽いムース(直径15×高さ5cmの丸型1台分)

(4) タルトレット・フィグ・エ・ヴァンルーシュ 8,800円

パータ・シュクレにイチジクとクレーム・ブリュレ・ショコラ・ブランを焼きこんで、上にはイチジクの赤ワインゼリー寄せを飾ったプティガトー

(直径7cmのタルトレット6個分)

ぶどうのお菓子(8月下旬~10月頃)

(4) ロワイヤル・アマンド 8,800円

巨峰 or ピオーネの赤ワインコンポートとアーモンドババロワを組み合わせたデザートカップ仕立て(直径6cm×高さ7cmのデザートカップが6個できます)

(5) タルト・オ・レザン 8,700円

巨峰 or ピオーネのコンポートとクレーム・アマレットを焼き合わせたタルト台に巨峰 or ピオーネをたっぷりのせ、クレームシャンティーで飾ったタルト

(直径10cmのタルト型4台)

(6) シトロン・ヴェール・デラウェア 8,800円

ライムとデラウェアのムース、ライムとアーモンドのクリスティヤン、デラウェアのジュレを組み合わせたムースに木目模様のビスキュイで囲ったアントルメ。(φ15×高さ5cmの丸型1台)

(7) ピオーネのガトー・ショコラ・フラン 8,800 円

ホワイトチョコシャンティ、ジェノワーズ、ピオーネを層にして、ピオーネのジュレを組み合わせたショートケーキ。(直径 15cm×高さ 5cm の丸型が 1 台できます)

洋梨、和梨のお菓子(和梨は 8 月下旬～10 月下旬頃、洋梨は 9 月～11 月上旬頃)

(1) タルト・ポワール・キャラメル、オバル・カフェ・ポワール 14,000 円

和梨 or 洋梨の自家製コンポートとキャラメル風味のフランをパートシュクレに流して焼いた、デザートタルト。卵白だけ使用のコーヒー・マロン生地と和梨 or 洋梨を合わせた小型の焼き菓子。(直径 18 cmのタルト 1 台分、オバル型小 10 個分)。

(2) ディジョネ 8,700 円

カシスのムースと洋梨のムースの上に洋梨のカシス煮を表面に飾ったアントルメ。(直径 15cm×高さ 5cm の丸型が 1 台できます)

(3) ショコラ・ノワ・キャラメル・ポワール、チョコレートソース添え
ヴェリーヌ・ムース・キャラメル・ポワール 14,000 円

胡桃入りチョコレート生地と和梨 or 洋梨のカラメリゼを飾って焼いたチョコレート好きにお勧めのケーキ。キャラメルのムースと和梨 or 洋梨のコンポートを組み合わせたヴェリーヌ(直径 15cm×高さ 4cm の丸型が 1 台、ヴェリーヌ 4 個分ができます)

(4) ふなっしーヴェリーヌ 会員様 9,200 円

ふなっしーを模ったヴェリーヌ。和梨のカラメリゼがたっぷり入った水色ロールケーキの体に同じく和梨のカラメリゼが入ったパッションフルーツのナパージュをかけたホワイトチョコカスタードムースの頭をのせたキュートなヴェリーヌです。(直径 7cm×高さ 7cm のデザートカップが 6 個できます)

★2 倍量受講される場合のレッスン料金は 17,500 円になります。

(5) ふなっしーサンタのクリスマスリース 9,200 円

洋梨入りのチョコレートヘーゼルナッツフィナンシエをクリスマスリースにみたて、ふなっしーサンタのマカロン(マカロン・シトロンのマカロン皮でウィリアムポワールのホワイトガナッシュ&カシスのコンフィチュールをサンド)を飾った半生焼き菓子。冬の常温(15℃以下)で 5 日間、冷蔵保存で 1 週間日持ちします。

(シリコマーサバラン型(直径 8 cm) 6 個分)

★2 倍量受講される場合のレッスン料金は 17,500 円になります。