

## 和栗のお菓子、マロンペースト使用のお菓子

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。

◆すべての栗のお菓子のレッスンでご希望により、追加レッスン「栗の渋皮煮作り（約15個分）追加料金、会員様4,500円、未会員様5,500円」を承っております。

### 生栗から作る栗のお菓子 9月頃～10月末まで期間限定

#### (1) 生栗から作る 和栗のモンブラン**初中級者以上**

A. φ12cmの和栗のモンブランケーキ1台分 8,000円（こちらは栗の甘露煮の実習ありません）

B. φ12cmの和栗のモンブランケーキ2台分 8,800円

C. 和栗のモンブランロール（長さ約20cm） 8,800円

D. 和栗のモンブラン・プティガトー（6個分） 8,800円

ゆで栗とクレーム・シャンティーをロール生地で巻き、表面にモンブランクリームと即席の栗の甘露煮（実習します）を飾った、和栗を思う存分楽しめるケーキ。ガトー、ロールケーキ、プティガトーと仕上げ方でお選び頂けます。

A～Dの中からお選びになって、申し込みの際にご連絡ください。

#### (2) 生栗から作る マロンプリン、タルトレット・オ・マロン 13,000円 **初中級者以上**

ゆで栗入りのカスタードクリーミープリン。マロンそぼろとマロンクリームを組み合わせるクリーム・シャンティーを添えた手軽なタルト。和栗を思う存分楽しめるお菓子です。

（直径6cmのココット5個分、直径7cmのタルトレット型6個分）

#### (3) 生栗から作る 和栗サン・マルク 8,800円 **中級者以上**

フランス伝統菓子「サン・マルク」を当教室流に和栗味に仕上げます。抹茶のビスキュイ・ジョコンド、和栗のバニラムース、和栗餡シート、カカオ分61%のチョコレートのパータ・ポンプベースのムースを組み合わせたシックで秋らしいアントルメです。（15cm×高さ5cmの角型1台分）

#### (4) 生栗から作る いが栗さん 会員様 8,800円、未会員様 9,300円 **中級者以上**

ジェノワーズでマロンカスタード、栗の渋皮煮を包み、パイ生地をまぶし、いが栗に見立てたプティガトー。生栗が入手できる時期が限られますので、ご予約の際にお問い合わせください。

（直径8cmのドーム状のプティガトーが6個できます）

**フランス産マロンペースト使用の栗のお菓子** おススメは9月～2月まで、オールシーズン可

(1) マロン・マロン (市販のマロンペースト使用) 8,500 円 **初中級者以上**

マロンペーストを練りこんだ生地に栗の渋皮煮を丸ごと 1 個入れた栗型の焼き菓子。(栗型 8 個分)

(2) ムース・マロン・カフェ (市販のマロンペースト使用) **中級者以上**

φ15 cm 1 台分 8,800 円

φ12 cm 2 台分 9,200 円

栗の渋皮煮入りマロンのムースとビスキュイ・カフェを組み合わせた、男性にも好評なアントルメ。

(3) ベレ・バスク・マロン (市販のマロンペースト使用) **中級者以上**

φ16 cm×高さ 5 cmのベレ・バスク 1 台分 8,800 円

φ6 cm×高さ 4 cmのベレ・バスク 6 個分 9,200 円

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」の当教室流アレンジ版。栗のビスキュイ、クレーン・ショコラ・マロン、栗の渋皮煮を重ねて表面にチョコレートスプレーをまぶし、ベレー帽型に仕上げたユーモラスなアントルメ。

(4) A. シンプル仕上げのフレンチ・マロンカップケーキ 8,800 円 **初中級者以上**

B. リスさんフレンチ・マロンカップケーキ 9,500 円 (市販のマロンペースト使用) **中級者以上**

しっとり口どけの良いフレンチスタイルのカップケーキ (小型のセルクルを使用します)。

栗の渋皮煮入り粉類不使用のマロンビスキュイにチョコレートをかけた土台にマロンクリームを絞ります。クリームと土台のスポンジが一体化した口どけの良い味わいです。

(直径 5.5 cmのセルクル 6 個分で仕上げるカップケーキ 6 個)

A.栗を飾ったシンプルな仕上げ、B. ケーキポップスのテクニックで作るリスを飾った仕上げの中からお選びの上、お申し込みの際にお伝えください。

(5) タルト・ジャンドゥージャ・マロン (市販のマロンペースト使用) **中級者以上**

会員様 8,800 円、未会員様 9,000 円

チョコレート細工があるので 11 月上旬頃～2 月下旬頃の期間限定レッスンです。

マロンのクレーン・プリュレを流したタルト生地、ジャンドゥージャのムースリーヌを合わせたナッティでコクのある大人のためのタルト。扇形のチョコレート細工「エヴァンタイユ」を実習して表面に飾ります。(直径 10 cmのタルト型 4 台)