

栗のお菓子 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。

◆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. φ12 cm 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. φ12 cm 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 20 cm） 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 14,000 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レーム・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 5 cm 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 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) 8,500 円 **中級者以上**

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 (直径 15cm×高さ 5cm の丸型が 1 台できます)

(3) ベレ・バスク・マロン (市販のマロンペースト使用) 8,500 円 **中級者以上**

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。(直径約 16cm×高さ 5cm のベレー帽型が 1 台できます)

(4) A. シンプル仕上げのフレンチ・マロンカップケーキ 8,500 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 9,200 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 5.5cm 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・ブ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リー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 10cm のタルト型 4 台)