

## 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. 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 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 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) 8,800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) 8,800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)