

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 モンブランロール 8,800 円 初中級者以上

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ロールケーキ。直径約 12cm×長さ 20cm のロールケーキが 1 台できます。ご希望で半分ロールケーキ、半分プティガトー 3 個分に仕上げることも可。

(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・ボン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 おすすめは 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、クレーム・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。

マロンのクレーム・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ィーでこく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)