

りんごのお菓子（タルト、焼き菓子、ムース） 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。

オリジナルメニュー焼き菓子、半生菓子編（9月～4月頃がおすすめです）

(1) パレ・ポム・ノワ、パレ・アプリコ・ピスターシュ 8,800 円（9～4 月）

りんごと胡桃のクッキーとアプリコットとピスタチオの手で成型する手軽で素朴なクッキー

(2) A. リンゴとメープルの濃厚フロマーシュ 8,800 円（9～12 月）

B. リンゴとお芋のメープルスティック 7,500 円（9～12 月）

C. A と B のセットメニュー 会員様 15,000 円（9～12 月）

未会員様 16,500 円（9～12 月）

A はリンゴのメープルコンポートを忍ばせたメープル味の濃厚な半生チーズケーキ。B はメープルシロップがシューシーなほっくりしたさつま芋と柔らかいリンゴが美味しい半生焼き菓子。

（濃厚フロマーシュは直径 5.5cm のプティガトー8 個分、メープルスティックは長さ 8 cm のミニブッシュ型 9 本分）

フランス伝統菓子編（9月～3月頃がおすすめです）

(1) タルト・オ・ポム、タルト・ポム・カラメリゼ 8,800 円（フードプロセッサー使用）

練りパイ生地にリンゴのコンポートを詰めて、スライスしたリンゴを飾った、甘さ控えめのタルト。シナモン風味のパートシュクレにカラメリゼしたりんごとサワークリーム入りの生地を焼きあわせたタルト。（10cm のタルト型、各 4 個 or φ 18 cm のタルト型各 1 台）

(2) タルト・タタン、りんごとマンゴーのタタン風タルトレット 11,000 円

ロワール地方発祥の伝統菓子、りんごをじっくり焼いたカラメル風味のタルト・タタン。即席に作れるタタン風りんごとマンゴーのタルトレット

（直径 18cm の丸型 1 台、直径 10cm のタルトが 4 台できます）

※一度に 3 メニュー以上受講される場合は単品でご予約承っております。その場合のレッスン料金はタルト・タタン 7,000 円、りんごとマンゴーのタタン風タルトレット 7,800 円で承ります。

(3) A. アップルパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 8,800 円 中級者以上

B. アップルパイ、パンプキンパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 14,500 円

アップルパイとセットメニューですと割安になります。

A と B のどちらかを選択して、ご予約の際にお伝えください。実習生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金 800 円（1 台分）で承りますのでご予約の際にお申し出ください。

初級者向けの失敗が少ない、速成法を使った折り込みパイ生地（フィユタージュ・ラピッド）でレッスンします。あらかじめ講師が作ったパイ生地仕上げ、それとは別にフィユタージュ・ラピッドを実習します。カボチャのフィリングがたっぷり入ったパンプキンパイと裁ち落とし生地で作るナッツ入りのぐるぐるパイを実習します。

（アップルパイとパンプキンパイはそれぞれφ18 cm 1 台。シナモンパイ 1 台につき約 10 枚）

(4) ショソソ・オ・ポム、アリユメット・オ・ポム 9,200 円

生地がだれるため 6 月～9 月の東京でのレッスンはお休みいたします。8 月の香川でのレッスンは承っております。

あらかじめ講師が作った生地（フィユタージュ・ノルマル）で仕上げ、それとは別に生地作り実習もします。表面に葉っぱ模様をつけた半月型の一人分アップルパイ。裁ち落とし生地でアリユメット・オ・ポムを作ります。（ショソソ・オ・ポムは直径 9cm の半円型 6 個分、アリユメット・オ・ポムは約 20×10 cm の長方形 1 台分）

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金がレシピの 1/2 量が 800 円、レシピ通りの量が 1,400 円になります。お持ち帰りご希望の場合はお申し込みの際にお申し出ください。

生菓子編（9 月～3 月頃がおすすめです）

(1) カレ・ポム・バニーユ 8,800 円

ホワイトチョコレートベースのバニラカスタードムース、ダクワーズ・アマンド、リンゴのオレンジコンポートを層にした優しい味わいのアントルメ。（15×15×高さ 5cm の角型 1 台分）

(2) ミルフィーユ・ポム・ショコラ 9,000 円（中級者以上 11 月～3 月頃）

サフランシロップでコンポートしたリンゴにクレームブリュレを詰めたものとチョコレートの板を重ねたデザート。手軽にできるテンパリングでチョコレートプレートを作ります。（7 cm 角のココット 6 個分）

(3) ポム・オ・ゼピス 9,200 円（中級者以上）

リンゴの赤ワインコンポート、スパイス風味のババロワーズ、ビスキュイを組み合わせた、ブッシュ型のアントルメ。クリスマス用のチョコレート細工（ヒイラギ、ネームプレート、年輪）も作る。

（型使用、長さ約 24 cm のブッシュ型 1 台分）絞り袋を無理なく扱える方は受講して頂けます。

(4) ポムローズ・ピスターシュ 8,800 円（中級者以上）2015 年新メニュー

りんごのローズ風味のコンポート、ダクワーズ・ピスターシュ、ヨーグルトムースを組み合わせた見た目も可愛い仕上がり。（φ15 cm×高さ 5 cm の丸型 1 台分）