

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。

焼き菓子、半生菓子編

(1) 林檎胡桃オートミールクッキー

りんごとレーズンとクランベリーのドロップケーキ 9,800円(税込)

半生焼きりんごと胡桃を混ぜた生地におーツ麦をまぶして焼いた、香ばしく素朴で噛めば噛むほど味わい深くなるクッキー。手で成型。常温で約2週間保存可能(φ6cm約15個、個別包装付き)。
生のりんごとレーズンやクランベリーを混ぜて焼いて、すくって落とす成型のスコーン風のお菓子。30℃以下の常温で約1週間保存可能(φ7cm約12個、個別包装付き)

★脱酸素剤入り個別包装ご希望の場合は、800円追加料金で受講して頂けます(クッキーは3週間、ドロップケーキは2週間に保存が延びます)。ご希望の場合は、お申込時にその旨をご記入ください。

(2) 林檎カマンベール・タルトレット 10,000円(税込)

カマンベール入りのタルトレットの土台にゴロっとした林檎を乗せて焼いた、素朴なタルトレット。食後にも頂ける軽い味わい。(φ7cmのタルトレット6個分、紙製のココットに入れてお持ち帰り頂きます)

フランス伝統菓子編

(1) フランスの伝統的なリンゴのタルトとノルマンディー地方のリンゴのタルト

A.タルト・オ・ポムφ16cm1台 9,500円(税込) 焼き時間が長いので他のメニュー1メニュー以上と受講してください。

B.タルトレット・オ・ポムφ7cm6個 9,800円(税込)

C.タルト・ノルマンドφ16cm1台 9,500円(税込) 焼き時間が長いので他のメニュー1メニュー以上と受講してください。2023年10月new!

D.タルト・オ・ポムφ16cm1台、タルト・ノルマンドφ16cm1台 14,500円(税込) 2023年10月new!

(フードプロセッサー使用)

タルト・オ・ポムとタルトレット・オ・ポムは基本のパート・シュクレ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、リンゴを楽しめる、フランスのオーソドックスな林檎のタルト。

タルト・ノルマンドはフランス・ノルマンディー地方菓子。基本のパート・シュクレに軽くソテーしたたっぷりのリンゴ、ノルマンディー風カスタードソース、スライスアーモンドを焼き合わせた、優しい味わいの飽きの来ないタルト。

A~Dの中からいずれかをお選びの上、お申込み時にご記入ください。

(2) シブースト・オ・ポム 10,000円(税込)

レモン風味のフラン生地とカラメリゼしたリンゴを焼き合わせたタルト台と旬のリンゴピューレで作ったシブーストを組み合わせ、表面をカラメリゼしたアントルメ。(φ16cm丸型1台分)

★500円追加料金でカットして、ケーキフィルム+アルミフォイルに入れてお持ち帰り頂けます。ご希望の場合はその旨をお申込時にご記入ください。

- (3) A. タルト・タタン 9,500 円(税込) 焼成、冷却時間が長いので、他の 1 メニュー以上と一緒に受講してください。
B. タタン風リンゴケーキ 8,500 円(税込)
C. A と B の同時受講 14,500 円 (税込)

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 (φ18cm の丸型 1 台)。焼き時間と冷まし時間を利用して作るカラメリゼしたリンゴをシナモンケイク生地と一緒に焼き込んだ小型焼き菓子のタタン風リンゴケーキ (φ7cm のマフィン型 6 個分; C を受講された場合、脱酸素剤入りの個包装付きになり、冷蔵庫で 10 日間日持ちします)

A~C を選択して頂き (A は他のメニュー 1 メニュー以上もご記入ください)、ご予約時にご記入くださいませ。

- (4) ショソン・オ・ポム、アリュメット・オ・ポム 10,500 円 (税込)

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ュメット・オ・ポムを作ります。(ショソン・オ・ポムはφ約 8 cm の半月型 6 個分、アリュメット・オ・ポムは約 18 × 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 1,200 円になります。お持ち帰りご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

日本のオーソドックスな洋菓子編

- (1) A. アップルパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 10,500 円 (税込) 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 17,000 円 (税込)

A と B のどちらかを選択して頂き、ご予約時にご記入くださいませ。実習生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金 1,000 円税込 (1 台分) で承りますのでご予約の際にお申し出ください。

比較的作りやす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。アップルパイはフレッシュなリンゴとレーズン or クランベリーをコンポートにして詰めて焼きます。裁ち落とし生地で作るナッツ入りのぐるぐるパイも実習。(アップルパイ φ18 cm 1 台、シナモン&ナッツパイ約 15 個。パンプキンパイを受講される場合はパンプキンパイ φ18 cm とシナモンパイ約 15 個)

生菓子編

- (1) レモンとリンゴのムース・オ・ミエル 9,700 円(税込)

レモンで風味付けした蜂蜜ムースにアーモンドクラックランとリンゴをアクセントに添えたデザートカップ仕立て。(直径 7cm 高さ 6cm のデザートカップ 6 個分)

(2) プティット・ポム 10,000 円 (税込)

ホワイトチョコレートベースのカスタードムースに林檎のコンポートを閉じ込めて、表面にフランボワーズで風味付けしたリンゴを飾り、ダクワーズ・アマンドの土台に乗せ、チョコレートパイピングのヘタと葉っぱを飾った、見た目もリンゴに仕上げたプティガトー。

(φ7 cmのプティガトー6 個分)

(3) ポム・ショコラ・クレーム・ブリュレ 10,500 円 (税込) (中級者以上 12 月~2 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クベルチュール・ショコラ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)

(4) ムース・ポム・ローズ・ピスターシュ 10,500 円 (税込) (中級者以上)

ローズ風味のりんごのコンポート、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。アルコールを使用していませんが、薔薇の風味が大人の味わいに仕上がっています。(φ15 cm×高さ5 cmの丸型1 台分)

(5) ラズベリーアップルローズショートケーキ (薔薇のショートケーキ) 10,000 円 (税込)

基本のジェノワーズ、リンゴとラズベリーのコンポート、ラズベリークリームを層にして、周りに同クリームをナッペ後、表面にラズベリーで色づけしたリンゴの薔薇、丸のパイピング、抹茶味の葉っぱを飾った、華やかなショートケーキ。さくさくしたリンゴの食感と柔らかなジェノワーズ&クリームの対比も美味しさのひとつです。(φ15cm×高さ5 cmの丸型1 台分)

(6) トリコロール🍷リンゴ薔薇タルト 9,800 円 (税込)

3 色のリンゴの薔薇を飾った華やかなタルト。リンゴを約 4 個使用します。

基本のパート・シュクレにクレーム・ダイヤモンドとりんごを焼き込み、ホワイトチョコレート入りカスタードクリームに乗せ、リンゴで作った 3 色の薔薇 (黄色、紫、ローズピンク) を飾った華やかなタルト。色付は自然の食品を使います。紫はバタフライピー (ハーブティー)、ローズピンクはラズベリー、黄色はそのままです。紫は色付け時間がかかるので、あらかじめ講師が作ったものを使用して頂き、それとは別に実習してそれもお持ち帰り頂きます。

(φ16 cm×高さ約 8 cmのタルト 1 台、紫色の実習したリンゴ)

ヨーロッパ伝統菓子編

(1) A.アプフェルクーヘン 10,000 円 (税込) 焼き時間が長いので他のメニュー1メニュー以上と受講してください。

B.ガトー・モワルー・ポム 8,500 円(税込) 焼き時間が長いので他のメニュー1メニュー以上と受講してください。

C.アプフェルクーヘン、ガトー・モワルー・ポム 15,000 円 (税込) (初級者以上)

A~C のいずれかを選択して頂き、ご予約時にご記入ください。

(フードプロセッサ使用) パータ・フォンセ(練りパイ生地)でたっぷりのリンゴのコンポート、レーズン等をサンドして焼いたドイツの伝統菓子、アプフェルクーヘン。半生焼き菓子でリンゴがたっぷり詰まっています (φ15 cmの角型 1 台分)。ケイク生地にリンゴを混ぜて焼いた柔らかくしっとりした手軽に作れるガトー・モワルー・ポム (φ12 cmの丸型 1 台分)。

(2) A.リンゴのクランブル・プティガトー仕立て 9,000 円 (税込) (初級者以上)

B.リンゴのクランブル・マフィン 9,000 円 (税込) (初心者以上)

C. A と B の同時受講 13,500 円 (税込) (初心者以上)

(フードプロセッサー使用、双方ともマフィン型を使用します)

A は胡桃入りのクランブル生地、りんご、レーズンを焼き合せたプティガトー仕立てのクランブル。トップにはフランボワーズシャンティエを飾り、キュートに仕上げます。リンゴの美味しさを引き立てた優しい味わい。手軽にできて、短時間で仕上がります。

B はりんごのコンポート、クランベリー、マフィン生地の上に胡桃入りのクランブル生地を乗せて焼いたしっとり優しい味わいのマフィンです。

(プティガトーφ6 cmの丸型 6 個分、クランブル・マフィンφ6 cmのマフィン型 6 個分)

(3) リンゴ🍏シュトルーデル 9,000 円(税込) 焼き時間が長いため他のメニューとご受講ください。

オーストリア・ウィーン菓子の極薄にのばしたシュトルーデル生地でフルーツなど包んで焼いた素朴な味わいの焼き菓子。オーソドックスなタイプのリンゴとレーズンを巻いて仕上げます。

(約 20 cm×9 cmの長さのシュトルーデル 1 本：約 5 人分)

★(4)のりんご🍏カーディナルシュニッテンと同時受講された場合の合計レッスン料金は割引価格の 14,000 円になります。同時受講された場合のみ、追加料金 500 円税込でカットしてお持ち帰り可能です。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(4) リンゴ🍏カーディナルシュニッテン 9,500 円(税込)

オーストリア・ウィーン菓子のアレンジバージョン。メレンゲと卵黄多めのビスキュイのストライプ模様の生地でレモンオーバースクリーンとリンゴのコンポートをサンドした軽やかな味わいのケーキです。食後のデザートでもペロリといただけます♪

(約 18×9×高さ 7 cmの長方形 1 本：約 5~6 人分)

★(3)のりんご🍏シュトルーデルと同時受講された場合の合計レッスン料金は割引価格の 14,000 円になります。同時受講された場合のみ、追加料金 700 円税込でカットしてお持ち帰り可能です。ご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。