

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

(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) リンゴとメープルの濃厚フロマージュ 8,800円 (9~12月)

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。

(濃厚フロマージュは直径5.5cmのプティガトー8個分)

フランス伝統菓子編

(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)

シナモン風味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、甘さ控えめのタルト。同じ生地にか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合せたタルト。

(タルトレットφ8cmを4個ずつorφタルト16cmを1台ずつのどちらかをお選びください。)

(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。(φ18cmの丸型1台、φ8cmのタルトが4台)(他のお菓子メニューと一緒に受講される場合は単品でご予約承り可能で、その場合のレッスン料金はタルト・タタン7,000円、タタン風タルトレットは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 14,000円

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φ18cm1台。シナモンパイ1台につき約10枚)

(4) ショソン・オ・ポム、アリュメット・オ・ポム 9,200円

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。裁ち落とし生地のアリュメット・オ・ポムを作ります。(ショソン・オ・ポムはφ9cmの半円型6個分、アリュメット・オ・ポムは約20×10cm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

(1) ポム・バニーユ・ショコラ 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・ショコラ、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。表面には薔薇の花に見立てたリンゴを飾ります。(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)

(4) ポムローズ・ピスターシュ 8,800 円 (中級者以上)

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)

ヨーロッパ伝統菓子編

(1) A.アプフェルクーヘン 8,800 円 (初級者以上) 2018 年 6 月 new!

B.アプフェルクーヘン、ガトー・モワルー・ポム 14,000 円 (初級者以上)

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。

(フードプロセッサー使用) 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るので、味わいも軽やかです。常温で持ち運べるので、夏にもおすすめです。(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。常温で持ち運べるので、夏にもおすすめです。(φ12 cmの丸型 1 台分)

(2) A.紅玉のクランブル・プティガトー仕立て 8,500 円 (初級者以上) 2018 年 10 月 new!

B.紅玉のクランブルカップケーキ 7,000 円 (初心者以上) 2018 年 10 月 new!

C. AとBの2メニュー受講 13,500 円 (初心者以上) 2018 年 10 月 new!

毎年 9 月下旬～12 月末頃おすすめ! (紅玉もしくはジョナゴールドが入手できる時期が美味)

(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、紅玉りんご、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、蜂蜜入り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日持ちのするカップケーキです。

(プティガトーφ6 cmの丸型 6 個分、クランブルカップケーキφ6 cmのマフィン型 6 個分)

Wakanaの美味しい教室