

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、スライスリンゴを飾った、甘さ控えめのオーソドックスなタルト。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ノルマンディー風タルト。(10cmのタルト型、各4個 or φ18cm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。即席で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

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で作って仕上げ、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、アリユメット・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)で作って仕上げ、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。(ショソン・オ・ポムは直径9cmの半月型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

(1)ポム・バニーク・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。(7cm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、プ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24cmのプッシュ型 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。(φ15cm×高さ5cm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。(φ15cm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。(φ12cmの丸型 1 台分)