

## フランス伝統菓子～生菓子中級編 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。

★こちらのメニューはマンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承っております。

### バター・シューを使用した生菓子

- (1) A. エクレール・ショコラ、フォンダン・パティシエ 8,500 円
- B. エクレール・キャラメル・サレ、フォンダン・パティシエ 8,500 円
- C. A と B の両方のエクレール、フォンダン・パティシエ 13,000 円

フランス伝統菓子の生菓子エクレール。チョコレートクリームを詰めてチョコレートフォンダンをかけたエクレール。塩キャラメルクリームを詰めてキャラメルフォンダンをかけたエクレール。エクレールにかけるフォンダン・パティシエも作ります。A、B、C からメニューを選び、ご予約の際にお伝えください。

- (2) パリ=プレスト、プラリネ、マレシヨー 12,000 円

自家製プラリネ入りバタークリームを挟んだリング型のシュー、フランス伝統菓子のパリ=プレスト。プラリネも作ります。余った卵白で生地を作るプティフル、マレシヨー。棒状のヘーゼルナッツ生地でプラリネバタークリームをサンドしてチョコレートでデコレーションしたものです。

- (3) A. サントノーレ、サランボ 8,800 円
- B. サントノーレ、ピュイ・ダムール 12,000 円
- C. サントノーレ、サランボ、ピュイ・ダムール 16,000 円

フランス伝統菓子の生菓子。パイ生地のふちに餡がけシューを飾り、サントノーレクリームを絞ったサントノーレ。シュークリームに餡をかけたサランボ。パイ生地とシブーストクリーム、フランボワーズを組み合わせて、表面をカラメリゼしたお菓子、ピュイダムール。A、B、C からメニューを選び、ご予約の際にお伝えください。

### 発酵生地を使用した生菓子

- (4) タルト・トロペジエンヌ、エボンジュ 12,000 円

プロヴァンス地方の伝統菓子。ブリオッシュ生地にキルシュシロップを染み込ませ、クリーム・ムースリーヌをサンドした素朴な生菓子。メレンゲベースのふわふわしたアーモンド生地に自家製のコンフィチュール・フランボワーズ・ペパンをはさんだプティフル。

(直径 18 cm のトロペジエンヌ 1 台、エボンジュ約 20 個)

**(5) サヴァラン・ア・ロランジュ 8,500 円**

発酵生地であるサヴァラン生地を焼き、オレンジシロップを含ませたジューシーなお菓子。表面にクリームとオレンジをたっぷり飾ります。(国産柑橘類が旬の場合はそれを使用します。いよかん、清美オレンジなど)(サヴァラン型小6個分)

**フィユタージュを使用した生菓子**

**(6) ミルフィーユ・クラシック、フォンダン・パティシエ 8,800 円 (11月~4月まで)**

フィユタージュ・アンベルセ(逆さ折りパイ)で作る伝統スタイルのミルフィーユ。間にクリーム・ディプロマットを挟んで表面にフォンダンとチョコレートで矢羽根模様を描きます。フォンダン・パティシエも作ります。(幅約10cm長さ20cmのミルフィーユ1台分)

**自家製マジパンを使用した生菓子**

**(7) フィグ、クッサン・ド・リヨン、マジパン・コンフィズリー 13,000 円**

マジパン・コンフィズリーを作り、2種類のお菓子を作ります。ドライイチジク入りのチョコレート生地をマジパンで包み、イチジク型に仕上げたユーモラスなお菓子「フィグ」。オレンジ・コニャックを効かせたガナッシュをマジパンで包んだクッション型のリヨン銘菓「クッサン・ド・リヨン」

**フルーツ、ナッツを使用した生菓子**

**(8) ベレ・バスク・マロン (市販のマロンペースト使用) 8,500 円**

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」のアレンジ版。栗のビスキュイ、クリーム・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のベレ帽型が1台できます)

**(9) 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。

**(10) 金柑のおも二エール 8,800 円 (12月~4月上旬ぐらいまで)**

クレープで柑橘果汁が染み込んだスポンジと金柑のシロップ煮とアーモンドムースを包んだプティガトー。(直径約8cmのドーム型6個できます)