

上級編 チョコホリック by 長谷部稚菜

記載料金は 1 名様分または親子 2 名様分になります。

★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ります。

★★お菓子作りの基本スキルと経験が必要なメニュー内容です。

(1) ガトー・マルジョレーヌ 8,800 円 (11~4 月上旬までの期間限定)

パレットナイフ、絞り袋をきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。三つ星レストランのスペシャリテだったアントルメ。3 種類のクレーム (生クリーム、チョコレート、プアリン) とダクワーズ・ノワゼットを重ねて 6 層にした長方形のケーキ。チョコレート細工を作って飾ります。
(型不使用; 約 10×20×高さ 7cm の長方形 1 台分)

(2) ダミエ・ローズ 9,200 円

パレットナイフ、絞り袋をきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。サン・セバスチャンケーキのアレンジ版。ココア生地とオレンジ風味生地を使用した、切り口が格子模様になっているケーキ。表面はクレーム・オ・ブル・ショコラを絞り、クレーム・オ・ブルで絞ったバラを飾ったクラシックスタイルのデコレーションケーキ。(直径 15cm×高さ 6cm の丸型 1 台分)

(3) ショコラ・F 8,800 円

パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。フランボワーズ風味のチョコレートムース、ダクワーズ・ショコラ・フランボワーズを組み合わせたアントルメ。
(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(4) マカロン・ムース・ショコラ・キャラメル・サレ・ウィスキー 9,000 円 (11~4 月上旬までの期間限定) 新メニュー! パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。

塩キャラメル・ウィスキー、ムース・キャラメル・ショコラ、マカロン・ショコラを組み合わせた大人味のアントルメ。丸型 or ハート型のいずれかのご希望の形で仕上げることができます。トップにはチョコレート細工を飾ります (直径 15cm×高さ 5cm の丸型 or ハート型 1 台分)

(5) ムース・ショコラ・オレ・テ・マサラ・シトロン 8,800 円 (11~4 月上旬までの期間限定)

パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。マサラティー風味 (シナモン、カルダモン、クローブ、ジンジャー) のミルクチョコレートムース、クレーム・シトロン、ダクワーズを組み合わせたアントルメ。(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(6) ピンク色のチョコレートカーネーションケーキ 9,000 円 (11~5 月上旬までの期間限定)

パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。フランボワーズホワイトチョコクリームと軽い食感のムラング・ショコラ・スポンジを層にしたケーキ。難易度の高いピンクのカーネーションをチョコレートで作って表面に飾ります。母の日向けのアントルメにぴったりです。
(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)