

## 台湾のお菓子 by 長谷部稚菜

フードプロセッサ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。

### 台湾のお菓子

#### (1) 鳳梨酥とバリエーション



土鳳梨酥 100%パイナップルケーキ



蔓越莓鳳梨酥 クランベリー入りパイナップルケーキ



檸檬酥 マンゴケーキ



香蕉巧克力酥 チョコバナナケーキ

パイナップル 100%のパイナップルジャム餡をサクサクの生地で包んで焼いた、味わい深い台湾スイーツ。応用編で上記の写真の3種類のレシピを用意しております。

(3×9×高さ3cmの細長い楕円もしくは5cmの角型で焼きます)

- A. 1種類選択の場合は10個分 作って8,700円
- B. 土鳳梨酥と蔓越莓鳳梨酥を選択の場合は5個分ずつ作って 8,800円(2倍量は15,000円)
- C. B以外で2種類選択の場合は5個分ずつ作って 10,000円 (2倍量は16,000円)
- D. 3種類選択の場合は5個分ずつ作って 12,000円 (2倍量は20,000円)
- E. 4種類選択の場合は5個分ずつ作って 15,000円 (2倍量は25,000円)

A～Eのいずれかをお選び頂き、お申し込みの際にお伝えくださいませ。

## (2)月餅とバリエーション

4 種類の餡から好みの餡をお選び頂き、香港式と台湾式の 2 種類の皮を実習します。

**A.胡桃なつめやし杏月餅**（写真は月餅の専用型で成型）皮は台湾式でも香港式でも相性良く、黒あんに胡桃、なつめやし（デーツ）、杏を練り込んだオーソドックスな仕上がり。なつめやしの自然な甘さとコク、胡桃の香ばしさ、甘酸っぱい杏の美味しいハーモニーです。

**B.ピーナッツ珈琲月餅**（写真は日本のメーカーのシリコン型使用）皮は台湾式でも香港式でも相性良く、白餡に練り込んだ自家製のピーナッツペーストのコクとコーヒーのほろ苦さが味わい深い月餅です。ピーナッツ好きの私としては、3 種類の中で一番好きな味です。

**C.クランベリー・ショコラ月餅**（写真はシリコマートのハート型小使用）皮は台湾式でも香港式でも相性良く、チョコレートを練り込んだ白餡とクランベリーの洋風月餅。

**D.抹茶大納言ショコラ月餅**（写真のバラは月餅専用の型、ハートは日本のシリコンメーカー使用）皮は糖蜜で練った香港式の黒糖味で抹茶を練り込んだ白餡と大納言とチョコチップの洋風月餅。



**内容** (1 種類につきφ7 cmの月餅小 9 個 or ハート型小 10 個 or φ5 cmのバラ型小 10 個)

メープルシロップ or 糖蜜 or パイナップルシロップとピーナッツオイルを混ぜ込んだ「香港式生地」バター入りの「台湾式生地」の 2 種類の生地で上記のミックスあんこを包んだ月餅。  
食べやすいサイズと味わいです。餡は市販の漉し餡をベースにミックスあんこに仕上げます。

月餅型の成型か（本場の型で日本で入手可能）、  
シリコマーのバラ型で成型するか、  
日本のメーカーのお手頃価格シリコン型で仕上げるかは  
味の種類関係なく、当日お選び頂けます。  
冬は常温で 2 週間、春秋は 10 日間、夏は 1 週間日持ちします。

#### レッスン料金

- 4 種類すべて→20,000 円
- 3 種類→16,000 円
- 2 種類→12,000 円

#### 所要時間

- 4 種類→約 4~4.5 時間
- 3 種類→約 3~3.5 時間
- 2 種類→約 2~2.5 時間