

上級編 気分はショコラティエ～ボンボン・オ・ショコラ 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。

★家庭環境での実習のため、毎年 12 月頃から 4 月上旬頃までの期間限定メニューです。

(ミュゲ・ド・ショコラのみ 4 月中旬頃まで承ります)。

・体験レッスンではこちらのメニューを承っておりません。

・お菓子作りの基本スキルをスムーズに使いこなせる中級者以上の内容です。

(テンパリングも毎回きっちりして頂きますので、(1)、(2) の所要時間は約 3 時間、4 時間ぐらいかかります。レッスン所要時間が長いことを考慮して受講なさってください)

(1) カセット・カラメル・オランジュ (絞り&型抜きチョコ)

ボンボン・クレーム・ブリュレ (型抜きチョコ) 20,500 円税込

オレンジ&カラメル風味ガナッシュ入りの金色カセット入りチョコ(約 25 個) クレーム・ブリュレ・ガナッシュが入った型抜きチョコ (約 24 個)。

ラッピング箱ご希望の場合は+1,500 円税込

(2) バナーヌ・ミエル、レザン・オ・コニャック (型抜きチョコ) 21,000 円税込

ラム&バナナ風味ガナッシュ入り、レター型とダイヤモンド型のチョコ (約 48 個)。コニャック漬けレーズン入りのジューシーな王冠型とマーガレットチョコ (約 38 個)。

ラッピング箱ご希望の場合は+1,800 円税込

(3) カレ・フランボワーズ、パレ・オ・ミエル (カバーリングチョコ) 21,000 円税込

フランボワーズ風味ガナッシュの四角型チョコ (約 20 個)。蜂蜜風味ガナッシュの転写シート仕上げの円形チョコ(20 個)。ラッピング箱ご希望の場合は+1,500 円税込

(4) モンブラン (絞り&カバーリングチョコ)

パッション (型抜きチョコ) 21,000 円税込

マロンクリームガナッシュを雪山に見立てた円錐形のチョコ、モンブラン (約 20 個)。パッション風味ガナッシュ入りのダブルハートとフィーク型のチョコ、パッション (約 20 個)。

ラッピング箱ご希望の場合は+1,500 円税込

(5) カフェ・ウイスキー (絞り&型抜き&飾りチョコ)

シトロン・ジャンジャンブル (型抜きチョコ) 21,000 円税込

アイリッシュコーヒーに見立てた形のチョコ。ウイスキー入りのホワイトチョコガナッシュとコーヒー風味のブラックチョコガナッシュの組み合わせ。(約 20 個)。ジンジャー&レモン味のカカオポット型とカカオ模様のチョコ (約 20 個)。

ラッピング箱ご希望の場合は+1,500 円税込

(7) ポンポン・オ・スリーズ (フォンダン&カバーリングチョコ) 14,000 円税込

キルシュに漬けた旬のサクランボを使用したチェリーボンボンで、桜の花を可愛くあしらって仕上げます (30 個)。ラッピング箱ご希望の場合は+1,000 円税込

(8) トリュフ・シャンパーニュ

**ブティユ・ド・シャンパーニュ (大型の型抜きチョコ&カカオペインティング)、
透明な袋のラッピング付き 21,000 円税込**

シャンパーニュ入りの贅沢なボンボン・ショコラ (24 個)。

チョコレートで作ったシャンパンボトル。ラベルに「ぶどう」の絵と「Champagne」をカカオペインティングで描きます。

(8) ミュゲ (フランス語でスズラン)、(型抜きチョコ、モデリングチョコ)

透明な袋のラッピング付き 18,000 円税込

フランスで 5/1 に渡すお菓子。この日は愛する家族や友人、恋人にスズランを送り、ショコラティエにもスズランの鉢植えをかたどったチョコレートが並ぶ。レッスンでは、チョコレートで作った小鉢にベルベーヌ (レモンバーベナ) & ミント風味のガナッシュを入れ、自家製モデリングチョコレートで作ったスズランを飾る (3 鉢)。

(9) クール・ア・サンバランタン (ハートケース型抜きチョコ、モデリングチョコ)、

ミュスカディーヌ・プララン、透明な袋のラッピング付き 20,500 円税込

ハート型のケースを型抜き方法で作る。モデリングチョコレートを作り、そのチョコレートを使用してバラの花も実習 (ハート型大、小 1 個ずつ)。ハートケースに入れるプラリネ入りのデザート型チョコレート・ボンボンも作る (25 個)。

(10) ボンボニエール (ピエスモンテ、リボン型チョコ)、

ショコラ・ラング・ド・シャ、ショコラ・ペタル 20,500 円税込

チョコレート製の箱を作ります。チョコレートを切り分けて部品を作り、それを組み立てて、箱に仕上げます。蓋にはチョコレートで作ったリボンを飾ります (1 台分)。固まる時間を利用して、猫舌型のチョコレート (24 個) と花びら型のチョコレート (20 個分) も作ります。