

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。

★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。

★★家庭環境での実習のため、毎年 11 月下旬頃から 4 月末頃までの期間限定メニューです。

・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・キャラメル・オランジュ (絞り&型抜きチョコ) 9,000 円

オレンジ&キャ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)

贈答用箱とラッピング希望の場合は+800 円

(2)ローズ・フランボワーズ (型抜きチョコ)、花束のラッピング付き 11,000 円

フランボワーズ&ローズ風味のホワイトチョコガナッシュ入りの薔薇型の型抜きチョコ(約 30 個)。花束にラッピングします。

* (1) と (2) を一緒に受講された場合の料金は 19,000 円になります。

(3) バナーヌ・ミエル、レザン・オ・コニャック (型抜きチョコ) 19,000 円

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 35 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 30 個)。

贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(4) カレ・フランボワーズ、パレ・オ・ミエル (カバーリングチョコ) 19,000 円

フランボワーズ風味ガナッシュの四角型チョコ (15 cm角 1 台分)。蜂蜜風味ガナッシュの転写シート仕上げの円形チョコ(28~30 個)。贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(5) 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) 19,000 円

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 25 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ギュ型のチョコ、パッション (約 30 個)。

贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(6) ゲーリックコーヒー (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) 19,000 円

ゲーリックコーヒー味のゲーリックコーヒーに見立てた形のチョコ。スコッチー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 21 個)。ジンジャー&レモン味の力カオポット型と力カオ模様のチョコ (約 35 個)。

贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(7) ボンボン・オ・スリーズ (フォンダン&カバーリングチョコ)

ボンボン・クレーム・ブリュレ (型抜きチョコ) 19,000 円

キルシュに漬けた佐藤錦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)。クレーム・ブリュレ・ガナッシュが入った型抜きチョコ (24 個)。

贈答用箱とラッピング希望の場合は+1,500 円

(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 19,000 円**

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

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 (4 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・ブララン、透明な袋のラッピング付き

ボンボン・オ・ショコラのメニューを 12 メニュー以上受講された生徒様 19,000 円

その他の生徒様 21,000 円

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ブラリネ入りのデーツ型チョコレート・ボンボンも作る (25 個)。

(10) ボンボニエール (ピースモンテ、リボン型チョコ)、

ショコラ・ラング・ド・シャ、ショコラ・ペタル

ボンボン・オ・ショコラのメニューを 12 メニュー以上受講された生徒様 19,000 円

その他の生徒様 21,000 円

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。