

洋菓子ベーシック 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が、このコース「洋菓子初歩」と「洋菓子ベーシック」に限り、ご希望で手作業に置き換えてレッスンを進めることができます。

手作業がご希望の方はあらかじめご予約の際にお申し出ください。

★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。

(1) ミニ🍋レモンメレンゲパイ、おまけ胡麻チーズパイ 9,800円(税込) フードプロセッサー使用します。さくさくの練りパイ、甘酸っぱいレモンカスタードクリーム、ふわふわのメレンゲを組み合わせたパイ。残り生地を使用して胡麻チーズパイも作る。

(φ7cmのタルト型6個、おまけ胡麻チーズパイ6個分)

(2) サブレ・アラ・ポッシュ、サブレ・ヴァン・ルーシュ 9,000円(税込)

レモン風味と赤ワイン風味の口どけの良い、絞りだレクッキー2種類を作る。赤ワインが苦手な方は毎ヨーグルトに置き換えることができますので、その旨をご予約の際にお伝えくださいませ。

(それぞれ30個以上できます)

(3) A.イチゴのレアチーズムース 9,800円(税込) 11月下旬頃~4月頃の期間限定メニュー

B.オレンジ系のレアチーズムース 9,800円(税込) オールシーズンOK(国産は12~4月頃)

C.ブルーベリーのレアチーズムース 9,800円(税込) オールシーズンOK(国産は5~8月頃)

苺入りレアチーズムースにいちごゼリーを組み合わせたデザートカップ仕立て。

シーズンに合わせてフルーツをお選び頂けます。(直径6×7cmのデザートカップ6個分)

(4) A. タルト・オ・フーズ (11月下旬~5月上旬頃)

B. タルト・フーズ・ローズ (1月~5月上旬頃) 2023年4月new!

C. 夏のタルト・オ・フリユイ (5月下旬~7月頃)

D. 秋のタルト・オ・フリユイ (9月~10月頃)

E. オレンジとブルーベリーのタルト (オールシーズン)

F. オレンジとキウイとブルーベリーのタルト (オールシーズン)

(フードプロセッサー使用)

a. φ16cmタルト1台→受講料金 10,000円税込 (11~12月は10,500円税込)

b. φ6cmタルトレット6個→受講料金 10,000円税込 (11~12月は10,500円税込)

(Bは10,500円税込)

c. φ18cmタルト1台→受講料金 11,000円税込 (11~12月は11,500円税込)

A~Fのタルト名とa~cのタルトのサイズをお選びの上、お申込時にご記入ください。

Aは基本のタルト生地にクレーム・ダマンドとイチゴのコンポートを入れて焼いたタルト台にレモン風味のクレーム・パティシエールとフレッシュなイチゴを飾ったタルト。レッスンでいちごのナパージュ(艶出しゼリー)も作って、イチゴに塗ります。

B は基本のタルト生地にブルーベリーを焼きこんだタルト台にイチゴのホワイトチョコカスタードクリームとラズベリーで風味付けしたリンゴの薔薇、苺、ブルーベリーを飾ったタルトです。

C は基本のタルト生地にクレーム・ダイヤモンドとブルーベリーを入れて焼いたタルト台にクレーム・パティシエールとメロン、スイカ、ブルーベリーを飾ったタルト（スイカが苦手な場合は、同料金でピンクグレープフルーツ、または 300 円税込追加でサクランボ（5 月～6 月限定）に置換えることができますので、お申込み時にその旨をご記入ください。レッスンで作るナパージュで艶出しします。

D はココア味のタルト生地に柿とシナモン風味のクレーム・ダイヤモンドを流して焼き合わせたタルト台にクレーム・パティシエールと旬のフルーツ（ぶどう、柿、和梨、りんご）を飾ります。リンゴは薔薇の形に仕上げ飾ります。

E は基本のタルト生地にクレーム・ダイヤモンドとブルーベリーを入れて焼いたタルト台にレモン味またはコアントロー風味のクレーム・パティシエール、オレンジ、ブルーベリーを飾ったタルト。レッスンで作るオレンジ果汁入りナパージュで艶出しします。

F は基本のタルト生地にクレーム・ダイヤモンドとブルーベリーを入れて焼いたタルト台にレモン味またはコアントロー風味のクレーム・パティシエール、オレンジ、ブルーベリー、キウイを飾ったタルト。レッスンで作るオレンジ果汁入りナパージュで艶出しします。

(5) (1) バナナのキャラメルパウンドケーキとケーキドーナッツ

A. ケイク・バナナ・キャラメル 2 本、ベニエ・バナナ（リング約 6 個、ボール約 6 個）14,000 円（税込）

B. ケイク・バナナ・キャラメル 4 本、ベニエ・バナナ（リング約 14 個、ボール約 14 個）20,000 円（税込）

レッスンで作るキャラメルバナナ入りで、後引く美味しさのふんわりしっとりした別立て法のバナナ・キャラメル・パウンドケーキ。焼き時間を利用して、バナナ入り揚げケーキドーナッツも作ります（フードプロセッサー使用します）。

（18×7×高さ 6cm パウンド型、φ6 cm のリングドーナッツとφ3 cm のボール状ドーナッツ、脱酸素剤入り個別包装付き「30℃以下の常温で約 2 週間保存可能」）

★A、B からお選び頂き、お申込み時にご記入ください。

★ケイク・バナナ・キャラメルは追加レッスンで、8 スライスにした後、脱酸素剤入りの個別包装パックをしてお持ち帰り頂けます。A が 1,000 円税込追加料金、B が 1,500 円税込追加料金、になります。

(6) 季節の果物で選ぶことができる、カスタードババロワーズ（フランス伝統デザート）

A. ババロワーズ・フィグ（イチジク） 9,800 円（税込）7 月頃～9 月頃の期間限定メニュー

B. ババロワーズ・マンゴー 9,800 円（税込）輸入物使用 6 月頃～9 月頃の期間限定メニュー

C. ババロワーズ・オレンジ 9,800 円（税込）輸入物または国産使用 オールシーズン

D. ババロワーズ・フレーズ（苺） 9,800 円（税込）12 月～4 月頃の期間限定メニュー 2021 年 1 月 new

ソース・アングリーズ（カスタードソース）ベースのババロワーズに季節のフルーツとジュレを組み合わせた口当たりの良いカップデザート（直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ 6 個）

A～D のいずれかをお選びの上、お申し込み時にご記入ください。

- (7) A.クッキーシュー 10,000 円 (税込) 2 倍量は 16,000 円(税込)
B.クッキーシュー、エクレール 10,500 円 (税込) 2 倍量は 16,500 円(税込)
C.シーニュ、パニエ 10,500 円(税込) 1.5 倍量の 6 個ずつの場合は 14,000 円(税込)
D.クッキーシュー、エクレーア、シーニュ、パニエ 17,500 円 (税込)

- A. クッキー生地をシュー皮にかぶせた香ばしい皮にカスタードクリームを詰めたもの (約 10 個)
B. A とチョコレートクリームのエクレーア (クッキーシュー約 6 個、エクレーア約 5~6 個)
C. スワンシューとバスケット型の季節のフルーツ入りシュー (シーニュ 4 個とパニエ 4 個)
D. 4 種類すべて (クッキーシュー6 個、エクレーア約 5~6 個、シーニュとパニエ 4 個ずつ)

A~D のいずれかをお選びの上、お申し込み時にご記入ください。

- (8) はちみつ焼き桃カスタードパイ、カスタードソース 9,800 円 (税込)

(7 月~8 月頃の期間限定メニュー) (フードプロセッサー使用)

はちみつで風味づけした桃のソテーとカスタードソースを流して焼いた、表面が格子状の焼き桃パイ。
(φ16 cmのタルト型 1 台、カスタードソース約 100 g)

★30 分ほどじっくり焼きますので、焼き時間に他のメニューと一緒にどうぞ。桃のアイスティー
2,000 円がお勧めです。→<http://wakana.hasebe-tokyo.com/menu6.html>

- (9) モンブラン、パンプキンモンブラン 10,300 円 (税込) (フードプロセッサー使用)

ブッセ生地を土台にしたフランス製の栗ペーストを使用した茶色モンブラン 3 個。南瓜を使用したヘルシーなモンブラン 3 個。(直径約 7cm のドーム型各 3 個で合計 6 個、ブッセ 3~4 個)

2 倍量ご希望は 16,000 円(税込)になります。モンブランだけ実習ご希望は 6 個 10,800 円(税込)、
12 個 17,500 円(税込)になります。パンプキンモンブランだけ実習ご希望は 6 個 9,800 円(税込)、
12 個 15,000 円(税込)になります。ご希望の場合は、お申し込み時にその旨をご記入ください。

- (10)A.季節のフルーツ・ショートケーキφ15 cmオールシーズン 10,000 円税込

(11~12 月は 10,500 円税込)

B.イチゴ・ショートケーキφ15 cm 11 月下旬~5 月頃 10,000 円税込

(11~12 月は 10,500 円税込)

気温が高くなると、ダレやすくなりますので、あらかじめご了承くださいませ。(14) のデコレーションテクニックを受講されてから受講されると、よりスムーズにきれいに仕上げることができます。

しっとり柔らかいジェノワーズと季節のフルーツを使ったショートケーキ。(直径 15cm の丸型 1 台)

A,B のいずれかを選択して、お申込みの際にご記入ください。

★φ12 cm 1 台→A も B も 9,500 円税込 (11~12 月は 9,800 円税込) で承っております。

★φ18 cm 1 台→A も B も 15,000 円税込 (11~12 月は 16,000 円税込) で承っております。

★フルーツをご指定の場合は追加料金を頂く形になりますので、直接お問い合わせくださいませ。

★追加料金 500 円でメッセージをかけるクッキープレートレッスンも承っております。

ご希望の場合は、その旨をお申し込み時にご記載ください。

(12)チョコレート生クリームを使用したショートケーキ

- A.オレンジ・イチゴ・チョコレートショートケーキφ15 cm 11 月末～4 月頃 10,500 円 (税込)
- B.オレンジ・ブルーベリー・チョコレートショートケーキφ15 cm オールシーズン 10,500 円 (税込)
- C.イチゴ・チョコレートショートケーキφ15 cm 11 月末～4 月頃 11,000 円 (税込)
- D.季節のフルーツ・チョコレートショートケーキφ15 cm オールシーズン 10,800 円 (税込)

気温が高くなると、ダレやすくなりますので、あらかじめご了承くださいませ。

しっとり柔らかいジェノワーズ・ショコラでフルーツとシャンティエ・ショコラをサンドしてトップにサントノーレ口金で飾ったショートケーキ。ご希望で難易度の低い、星口金、桜の花の口金、丸口金でパイピングもして頂きます。(直径 15cm の丸型 1 台)

A,B,C のいずれかを選択して、お申込みの際にご記入ください。

- ★φ12 cm 1 台をご希望の場合→A、B、C、D すべて、9,800 円税込で承っております。
- ★φ18 cm 1 台 (約 8 人分) をご希望の場合→A,B,C,D すべて 17,000 円税込で承っております。
- ★フルーツご指定の場合は追加料金を頂く形になりますので、直接お問い合わせくださいませ。
- ★追加料金 500 円でメッセージをかけるクッキープレートレッスンも承っております。

ご希望の場合は、その旨をお申し込み時にご記載ください。

(13) 生ケーキのデコレーション基本技術 (ヨーグルトレイヤーケーキ) (直径 15cm の丸型 1 台)

会員様 13,500 円 (税込)、未会員様 14,500 円 (税込)

基本の生ケーキのデコレーション技術を徹底して学びたい方のためのメニューです。講師のデモンストレーションを交えながら、1 時間 30 分～2 時間ほど練習して、好みのパイピングをお選び頂き、ケーキを仕上げさせて頂きます。

ジェノワーズとヨーグルトクリーム (塗り直しがきくクリームで何回も練習可能) はあらかじめ用意されたものを使用します。スポンジのスライスの仕方、パレットナイフの使い方、カードの使い方、絞り袋の使い方と絞りの種類 (星口金、サントノーレ口金) を実習する集中レッスンです。

生地の作り方を実習されたい場合はジェノワーズ 3,500 円 (税込)、ヨーグルトクリーム 2,500 円 (税込) の追加料金でお申し込みを承っております。(クリームは「洋菓子初歩」のルレ・ヤウルト・フリュイ、スポンジは「洋菓子ベーシック」の(13)のショートケーキと同じものになります)