

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) レモンメレンゲパイ、胡麻チーズスティック 7,500円 (フードプロセッサー使用)

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おつまみパイも作る。

(直径18cmのパイ皿1台分、胡麻チーズスティック8~10本分)

(2) イチゴのレアチーズムース 7,500円 (12月頃~5月下旬頃の期間限定メニュー)

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。

季節外の場合はオレンジを使用して作りますので、イチゴで作りたい方は期間内に受講してください。

(直径6×7cmのデザートカップ6個分)

(3) A.タルト・オ・フレーズ (11月中旬頃~4月頃まで)

B.ブルーベリーとイチゴのタルト・オ・フリユイ (4月下旬~5月まで)

C.夏のタルト・オ・フリユイ (5月下旬~8月まで)

D.秋のタルト・オ・フリユイ (9~11月中旬まで)

(フードプロセッサー使用)

a. φ6cmのタルトレット6個→レッスン料金 8,800円

b. φ12cmのタルト2台→レッスン料金 8,800円

c. φ16cmのタルト1台→レッスン料金 8,500円

d. φ18cmのタルト1台→レッスン料金 8,800円

サイズと種類(季節内のものをご選択ください)をお選びの上、お申し込みの際にご記載ください。

Aはふわわりクレーン・ダイヤモンドとイチゴのコンポートを入れて焼いたタルト生地にレモン風味のクレーン・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はクレーン・ダイヤモンド・ピスターシュとフランボワーズ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ブルーベリー、苺を飾った5月を楽しむタルトです。

Cは受講時期の旬のフルーツ(メロン、スイカ、キウイフルーツ、ブルーベリー)を使用して、向日葵を模ったチョコレートパイピングを飾ります。

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ン・ダイヤモンドを流して焼き合わせたタルト台にクレーン・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。りんごは薔薇の形に仕上げ飾ります。

(4) サブレ・ア・ラ・ポッシュ、サブレ・ヴァン・ルージュ 7,000 円

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。(それぞれ30個以上できます)

(5) ケイク・バナヌ・カラメル、ベニエ・バナヌ 8,800 円 (フードプロセッサー使用)

カラメルバナナ入りで、後引く美味しさのふんわりしたパウンドケーキ。応用にバナナ入り揚げドーナッツも作ります。(18×7×高さ6cmのポプラ製のパウンド型2台、リングドーナッツ約7個と丸ドーナッツ約7個)

(6) A.クッキーシュー 8,000 円

B.クッキーシュー、エクレア 8,700 円

C.クッキーシュー、エクレア、パニエ 9,700 円

D.クッキーシュー、エクレア、シーニュ、パニエ 12,000 円

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8~10個)

B. Aとチョコレートクリームのエクレア(クッキーシュー約6個、エクレール約5~6個)

C. AとBとフルーツバスケット型シュー(クッキーシューとエクレール約6個、パニエ約4個ずつ)

D. Cとシーニュ(クッキーシュー約6個、エクレア約6個、シーニュとパニエ約4個ずつ)

A.B.C.Dのいずれかを選択して、ご予約の際にお伝えください。

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

イチジク苦手な方

A.ババロワーズ・マンゴー 8,000 円 (6月頃~9月頃の期間限定メニュー)

B.ババロワーズ・オレンジ 7,500 円 (オールシーズン)

C.ババロワーズ・アナナ 7,500 円 (オールシーズン)

ココナッツリキュール風味のババロワの中に同じリキュールで煮たイチジクを閉じ込めた、デザートカップ仕立てのババロワ。イチジクが苦手な方、季節外の場合はA.B.C記載のフルーツを使用しておりますので、お申し込みの際にご連絡くださいませ。(直径6cm×高さ7cmのデザートカップ6個)

(8) ルレ・トロピカル 8,800 円 (5月末頃~9月頃の期間限定メニュー)

ココナッツスポンジでマンゴーと純生クリームを巻き、表面にもマンゴーをふんだんに飾った、春夏向けのロールケーキ。(直径約10cm×長さ約20cmのロールケーキ1台)

(9) はちみつ焼き桃パイ、シュガーパイ 8,500 円

(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にカスタードソースを流して焼いた、表面が格子状のパイ。残り生地でシュガーパイを作ります。(直径約18cmのパイ皿一台分、シュガーパイは約6枚)

(10) モンブラン、パンプキンモンブラン 8,800 円 (フードプロセッサー使用)

フランス製の栗ペーストを使用した茶色モンブラン。南瓜を使用したヘルシーなモンブラン。
(直径 7cm のドーム型各 4 個で合計 8 個、 ブッセ 3~4 個)

(11) タルト・オ・ポム、タルト・ポム・カラメリゼ 8,800 円 (フードプロセッサー使用)

シナモン風味のパートシュクレにリンゴのコンポートを詰めて、スライスしたリンゴを飾った、甘さ控えめのタルト。同じ生地にカラメリゼしたりんごとサワークリーム入りの生地を焼きあわせたタルト。(8cm のタルトレット型を 4 個ずつまたはφ16cm のタルト型 1 台ずつをお選びください)

(12) ティラミス、ビスキュイ・アラ・キュイエール 8,000 円

ビスキュイ、エスプレッソまたはコーヒー、マスカルポーネチーズ、ココアを組み合わせたイタリア菓子。(直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ 6 個)

(13)A.フルーツ・ショートケーキ (季節によってフルーツが変わります。オールシーズン) 8,500 円

B.イチゴ・ショートケーキ (11 月中旬頃~4 月頃) 8,500 円

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、ご予約の際にお伝えください。

◇直径 12 cmご希望の場合は 1 レッスン 8,000 円で承っております。

◇直径 18 cmサイズ (10~12 人分) をご希望の場合は 1 レッスン 13,000 円で承っております。

フルーツご指定の場合は追加料金を頂く場合がありますので、直接お問い合わせくださいませ。

(14) オレンジとイチゴのチョコレートショートケーキ (11 月末~4 月頃) 8,500 円

気温が高くなると、ダレやすくなりますので期間限定になります。

しっとり柔らかいジェノワーズ・ショコラでイチゴとオレンジとシャンティエ・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けます。(直径 15cm の丸型 1 台)

直径 18 cmサイズ (10~12 人分) をご希望の場合は 1 レッスン 13,000 円でご予約承っております。フルーツがイチゴだけをご希望の場合はレッスン料金 8,800 円になります。その旨をお申し込みの際にご記載ください。

(15) 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 12,000 円、未会員様 13,000 円

このメニューは作業中にダレやすくなりますので、7 月から 9 月の夏季期間はお休みさせていただきます。

基本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、2 時間 30 分ほど練習して、好みのデザインに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 2,500 円、ヨーグルトクリーム 2,000 円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）

*記載の料金は 1 名様分です。

Wakanaの美味しい教室