

## 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 7,200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 7,200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 8,000円 (12月~4月まで)

#### B.タルト・オ・フリユイ 8,500円 (オールシーズン) (フードプロセッサー使用)

ふわわりクレーム・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シュ(艶出しゼリー)も作って、イチゴに塗ります。タルト・オ・フリユイは受講時期の旬のフルーツを使用して、チョコレートパイピングを飾ります。イチゴで受講されたい場合は期間内に受講してください。(直径18cmの底取れギザタルト型1台分)

### (4) サブレ・ア・ラ・ポッシュ、サブレ・ヴァン・ルーシュ 6,500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・バナナ・カaramel、ベニエ・バナナ 8,800円 (フードプロセッサー使用)

カaramelバナナ入りで、後引く美味しさのふわ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 7,800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 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 7,500 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 7,800 円（6 月頃~9 月頃の期間限定メニュー）
- B.ババロワーズ・オランジュ 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作りますので、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 8,500 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 8,300 円

（7 月~8 月頃の期間限定メニュー）（フードプロセッサ―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―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―使用）

練りパイ生地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。シナモン風味のパートシュクレ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。（10cm のタルト型、各 4 個 or φ18 cm のタルト型各 1 台）

(12) ティラミス、ビスキュイ・アラ・キュイエール 7,800 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） 8,200 円

B.イチゴ・ショートケーキ（11 月末頃～4 月頃） 8,000 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ご希望の場合は作業性の都合上、2 台作り、1 レッスン 8,200 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

(13)の A,B いずれかと(15)の両方を受講済みの方は 8,000 円になります。

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・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。（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。フルーツご指定の場合は 700 円～の追加料金を頂きます。直接お問い合わせくださいませ。

(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）

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てくださいませ。

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。

（直径 15cm の丸型 1 台）

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・フリユイ、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。