

イギリスの伝統菓子 by 長谷部稚菜

★こちらのメニューはマンツーマンレッスンまたは親子2名様のみ承っております。

フードプロセッサーを使用するお菓子もあります。

イギリス菓子

(1) 英国の簡単ティータイム「クリームティー」 8,000 円(税込)

2 種類のスコーンと季節のフルーツジャム 1 種類作り、クロテッド風クリームを作ります。

(プレーンスコーン 4 個、ヨーグルトレズンスコーン 4 個、ミニカップ入りジャム 2 個、ミニカップ入りクロテッド風クリーム 1 個)

(2) ショートブレッド(シナモン、アーモンド&オレンジ) 8,000 円(税込)

イギリスの伝統菓子、ショートブレッド。棒状とペチコートタイプ(丸型)に仕上げます。

(棒状約 12 本、丸型 5 個、個別包装)

(3) ミンスパイ、ミンスミート、マルドワイン 9,000 円(税込)

元々はクリスマスからエピファニーにかけて食べられる菓子。ミンスミートを作り、それを練りパイで包み焼いた日持ちするお菓子。このお菓子と一緒に飲むフルーツ&スパイスワインも作る。

(φ5 cmのミンスパイ 12 個、個別包装、マルドワイン 1 本)

(4) トリークル・タート、ジンジャーブレッド 9,000 円(税込)

ハリーポッターにも登場するイギリスでポピュラーな糖蜜パイ。ジンジャーがアクセントのしっとりケーキ。自家製のゴールデンシロップを使用して実習します。(φ12 cmのタルト 2 台分 or φ7 cmのタルトレット 6 個分、ジンジャーブレッド 10×6×高さ 6 cmのパウンド型 2 台分)

(5) ガリバルディ・ビスケット 8,000 円(税込)

ビスケットが好きなイタリアを統一した初代の王様をたたえて作られたガリバルディ・ビスケット。お酒に漬け込んだレーズンを混ぜ込んで焼いた、日経つにつれて美味しくなるクッキー。

(4~5 cm角のビスケット約 24 個、個別包装)

(6) ミニ・ビクトリア・サンドイッチ、ミニ・レモン・ドリズル・ケーキ 8,000 円(税込) 2020年8月new!

ワンボールで仕上がるお手軽バターケーキ生地で自家製ラズベリー・ジャムをサンドしたビクトリア・サンドイッチ。現地では大型で焼いて切り分けますが、レッスンでは一人分サイズに焼いて仕上げます。同じ生地を使用して、焼きあがった直後にレモン果汁たっぷりのアイシングを染み込ませるパウンドケーキも作ります。(ビクトリア・サンドイッチはφ5.5cmの丸型を 6 個、レモン・ドリズル・ケーキは 3×8×高さ 3 cm 3 本、個別包装)

★追加料金 500 円で脱酸素剤入り個別包装をすることができますので、ご希望の方はご予約時にその旨をご記入ください(この場合は常温で 2 週間日持ちします)

(7) 熟成フルーツケーキ、デーツとドライフルーツのブレッド 12,000 円(税込) 2020年5月リニューアル!

洋酒とスパイスで熟成させたドライフルーツを使用したフルーツケーキ。紅茶で煮たデーツと数種類のドライフルーツ、胡桃を混ぜ込んだ、バターと卵不使用のティースイーツ。(フルーツケーキは 12×7×高さ 5 cm のパウンド型 3 台分、デーツブレッドは 8×3×高さ 3 cm のシリコマー
ト型 8 個分)

(8) メイズ・オブ・オナー8 個、エッグ・カスタード・タルト 8 個 9,500 円(税込) 2020年6月リニューアル!

自家製の Катテージチーズ、アプリコットジャムを練りパイ生地と合わせて焼いた小型のタルト。同じパイ生地を使って、イギリス風のエッグタルトも実習します。

(φ5.5 cm のタルトレット型 8 個ずつ) 6 月下旬~7 月頃は自家製アプリコットジャムを使用

(9) サマー・プディング、デザートカップ仕立て 8,700 円(税込)

「いちご」もしくは「さくらんぼ」もしくは「桃」などの季節のフルーツいずれかとフランボワーズ&ブルーベリーのコンポートをホワイトスポンジにたっぷり詰め込み、生クリームを表面に飾ったデザートカップ仕立て。(φ7 cm×高さ 7 cm のデザートカップ 6 個分)

(10) ホットクロスバンズ、イースタービスケット 12,000 円(税込) 2020年4月リニューアル!

マザーグースの歌にも登場する菓子パン、ホットクロスバンズ。プリオッシュに近い菓子パン生地にスパイスとドライフルーツを混ぜ込んだ味わい深い菓子パン。ざっくりとしているけど口どけの良いサブレ生地にカレンツレーズンとスパイスがアクセントに入っているイースタービスケット。(ホットクロスバンズは 6 個~8 個、イースタービスケットは約 20 個分)

(11) ファッジ 8,800 円(税込)

はっきりとした甘さのくちどけ良い食感で、後引く美味しさのイギリスの伝統的なコンフィズリー(日本でいう干菓子のような存在)を彩りよく仕上げます。

(各約 24 個ずつ)「レモンサワークリーム」、「フランボワーズ&ローズ」、「カフェモカ」、「抹茶ミルク」、「クロテッドクリーム&バニラ」、「オレンジ&チョコ」の 6 種類のいずれかから 2 種類お選びの上、お申し込みの際にお書き添えくださいませ。3 種類ご希望は 11,500 円で、4 種類ご希望は 13,500 円で受講することができますので、お申し込みの際にお書き添えくださいませ。

(12) A. ベイクド・スポンジ・プディング 2 種類 8,800 円(税込)

B. ベイクド・スポンジ・プディング 3 種類 1,2000 円(税込)

イギリスの家庭的なお菓子。プディング型の代わりにマフィン型を使い、1 人分サイズに仕上げます。4 種類の中からお選び頂けます。「定番のレモンカード(レモンカードも作ります)」、「アップル&メープル味」、「ダブルベリーローズ&ショコラ味」、「プラム&蜂蜜&アーモンド味(6~9 月頃限定)」、「1 種類につき、5 個、バリエーションレシピ&カスタードソースレシピ付き)

A または B をお選びの上、ご希望のフレーバーを種類に合わせてお選び頂き、お申し込み時にご記入くださいませ。

(13) レモンメレンゲパイ、胡麻チーズスティック 8,500 円(税込) (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。

(φ18cmのパイ皿 1 台分 or φ16cmタルト型、胡麻チーズスティック 8~10 本分)

Wakanaの美味しい教室