

定番のフランス焼き菓子、半生菓子 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。あらかじめご了承くださいませ。

★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) フィナンシエ、ティグレ 趣味の受講者様 8,500 円 (2 倍量をご希望は 15,000 円)

アーモンドとブルーノワゼット（焦がしバター）の風味が特徴のフランス伝統菓子。その応用のティグレ（オーバル小型 10 個分、シリコンフレックスサバラン型 8 個分）

(2) ケイク・オ・フリユイ、ケイク・マルブレ 趣味の受講者様 8,500 円(2 倍量をご希望は 14,000 円)

洋酒でマリネしたドライフルーツを入れて焼き、表面にもドライフルーツを飾った定番のパウンドケーキ。応用のチョコレート生地がマーブル状になったケイク・マルブレ（約 12×7×6 cm のパウンド型 2 台ずつ）

(3) ガレット・ブルトンヌ、サブレ・ブルトン 趣味の受講者様 8,800 円

有塩バターの風味豊かなブルターニュ地方のサブレ。ガレット・ブルトンヌはコーヒー＆胡桃を作り、サブレ・ブルトンヌはほんのり塩味のきいたプレーンを作ります。

（直径 6 cm のガレットブルトンヌ約 13 個、直径 6 cm のサブレ・ブルトン約 18 個）

(4) タルトレット・ピニオン、モンモランシー 趣味の受講者様 8,800 円

パートシュクレにラムレーズン、クレームダマンド、松の実を合わせて焼いたプロヴァンス地方菓子。チェリーのコンポート入りの焼菓子。

（タルトレットは直径 5.5cm のポンポネット型 10 個分、モンモランシーは直径 6 cm の丸型 5 個分）

(5) ガトー・ショコラ、フランス風ブラウニー 趣味の受講者様 8,000 円

別名ガトー・ショコラ・クラシック。チョコレートがたっぷり入ったしっとりケーキ。その応用のブラウニー。（ガトー・ショコラは直径 12 cm の丸型 2 台分、ブラウニーは 15 cm 角 1 台分を好みにカット）

(6) パン・デピス、バラのノネット 趣味の受講者様 8,800 円

ブルゴーニュ地方のディジョンやアルザス地方銘菓。シナモンなどの爽やかなスパイス香る、蜂蜜をたっぷり使用の味わい深いお菓子。応用編でディジョンの老舗「ミュロ・エ・プティ・ジャン」の名菓ノネット風（パンデピスにアプリコットのコンフィチュールを入れたもの）をバラの形で仕上げます。（パンデピスは 6×6×24 cm のパウンド型 2 台分、直径 4 cm のバラ型シリコマー約 12 個分）

(7) ダクワーズ 趣味の受講者様 8,000 円

ヘーゼルナッツ風味のソフトな生地と自家製ブラリネチョコクリームを組み合わせたお菓子（ダクワーズ型約 14 個）

(8) パルミエ、サクリスタン 趣味の受講者様 8,500 円

グラニュー糖を折り込んだパイ生地をハート型と棒状に仕上げたパイ菓子

(パルミエは約 15 個、サクリスタンは約 20 本)

(9) サブレ・フロランタン、フロランタン・ショコラ 趣味の受講者様 8,800 円

カラメルがけナッツ&ドライフルーツをのせたサブレ・フロランタン、チョコレートをかいたフロランタン・ショコラ。べたつかず、飽きのこない仕上がり。

(サブレは 18 cm 角 1 台分を好みのサイズにカット、ショコラは直径 5 cm の丸型を 15 個)

(10) A.ガレット・デ・ロワ、フィユテ・オ・ザマンド 趣味の受講者様 9,000 円

B.ガレット・デ・ロワ、マロンパイ 趣味の受講者様 12,000 円

あらかじめ講師が作った生地（フィユタージュ・ノルマル）で仕上げ、それとは別に生地作り実習もします。折りパイ生地でクレームダマンドと陶製人形を包んだ、1/6「エピファニー」用のフランス伝統菓子。A はスライスアーモンドをまぶしたフィユテ・オ・ザマンドを作ります。B は栗の渋皮煮入りのマロンパイを作ります。(ガレットは約φ22 cm の丸型 1 台分、フィユテ・オ・ザマンドは約 20 枚、マロンパイは 6 個分)

★応用編で A か B かをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りご希望の場合は追加料金がレシピの 1/2 量が 800 円、レシピ通りの量が 1,600 円になります。お持ち帰りになりたい場合はお申し込みの際にお申し出ください。

(11) フランス・バスク地方の伝統菓子 2018 年 1 月リニューアル!

A.ガトー・バスク・スリースφ12 cm 2 台、クロッカムール 約 14 個 趣味の受講者様 8,800 円

B.ガトー・バスク・ショコラφ12 cm 1 台、クロッカムール 約 14 個 趣味の受講者様 8,500 円

C.ガトー・バスク・ショコラφ8 cm 6 個、クロッカムール 約 14 個 趣味の受講者様 8,800 円

D. A と B (クロッカムールは 14 個分) の組み合わせ 趣味の受講者様 12,000 円

「ガトー・バスク・スリース」はクッキーとバターケーキの間のような生地にサクランボのコンポートとクレーム・パティシエールが入っており、日持ちは約 3 日間。(5 月末～7 月中旬ぐらいまではフレッシュなサクランボをコンポートして実習します)

「ガトー・バスク・ショコラ」はざっくりとした生地にプラリネアーモンド入りのチョコレートクリームが入っており、18℃以下で保存して約 10 日間は美味しく食べることができる。

クロッカムールは卵白だけ使用したメレンゲ菓子で焼き時間利用して、チョコ&アーモンド味を作る。2 倍量をご希望の場合、A～C は追加料金 6,000 円になります。D は追加料金 8,000 円になります。

★A～D のいずれかをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

(12) ショソン・オ・ポム、アリュメット・オ・ポム 趣味の受講者様 9,200 円

あらかじめ講師が作った生地（フィユタージュ・ノルマル）で仕上げ、それとは別に生地作り実習もします。表面に葉っぱ模様をつけた半月型の一人分アップルパイ。裁ち落とし生地でアリュメット・オ・ポムを作ります。(ショソン・オ・ポムは直径 9cm の半円型 6 個分、アリュメット・オ・ポムは約 20×10 cm の長方形 1 台分)

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金がレシピの 1/2 量が 700 円、レシピ通りの量が 1,400 円になります。お持ち帰りご希望の場合はお申し込みの際にお申し出ください。

(13) カヌレ、クロッカン・アマンド・シトロン

ムラング・フランボワーズ 趣味の受講者様 14,000 円

(ご希望日の 3 日前にご予約お願致します。マンツーマンレッスンのみ承ります)

湿度を吸収しやすいお菓子のため 6 月～9 月までの東京のレッスンはお休みします。8 月の香川でのレッスンは承っております。

ボルドー地方のもちっとかりっとした独特の食感のカヌレ。ミディピレネー地方アルピや南仏のお菓子でナッツが香ばしいカリカリクッキーのクロッカン、フランスではオーソドックスなメレンゲクッキーをフランボワーズ味で作ったもの。

(カヌレは 6 個分、クロッカンは 15 個分、ムラングは約 40 個)

(14) A.ナベット (オーソドックス、ショコラ、ラベンダー、トマトサレ) 趣味の受講者様 8,800 円

B.プティ・コロンビエ 8,800 円 趣味の受講者様 8,800 円

C. A と B の両方を同時に受講される場合 趣味の受講者様 14,000 円

南仏マルセイユ名菓「ナベット」。バター不使用でオリーブオイル入りのカリカリぽりぽり後引く美味しさの舟形クッキー。オレンジフラワーウォーター入りのオーソドックスタイプ、ショコラ、ラベンダー、トマトサレの 4 種類を作ります。(ナベット 4 種類×各 10～12 本ずつ)

パントコート (聖霊降臨の主日) に食べる「コロンビエ」。メロンのコンフィチュール入りオレンジケイク生地を小型のオーバル型で焼いた、フランスでは南仏が有名です。この祭日にちなんだ鳩をチョコレートでパイピングします。(コロンビエ 10 個)

*A、B、C からお選びの上、申し込みの際にご連絡くださいませ。

(15) ニード・バック・ピスターシュ・アプリコ 趣味の受講者様 9,000 円

鳥の巣を模ったイースターのお菓子を焼き菓子で作る当教室オリジナルのメニュー。ピスタチオのケイク生地の中にドライアプリコットを入れて焼き、ケーキポップスで卵とひよ子を作って鳥の巣にみたてた飾りをします。(シリコマートサバラン型 6 個分)

(16) フレンチ・メレンゲで作る

マカロン・パリジャン (ラッピング箱付き) 趣味の受講者様 8,800 円

日本でもおなじみの、表面がすべすべしたマカロン (卵は卵白だけを使用)。

比較的家庭で作りやすいフレンチ・メレンゲベースのマカロン生地を実習します。絞り袋を使いこなせる方はとりわけスムーズに実習して頂けます。パニラ、レモン、チョコレート、フランボワーズ、カフェ、抹茶のうちお好きな 2 種類をお選びになって、ご予約の際にお申し出ください。

(3 種類ご希望の場合は 3,200 円の追加料金、4 種類希望の場合は 5,700 円の追加料金、5 種類 8,000 円の追加料金で承っております。)

(17) アルザス風チーズケーキ、ビスキュイ・ローズ **趣味の受講者様 11,000 円**

アルザス地方菓子のフレッシュチーズを使用した、軽やかな味わいのスフレタイプのチーズケーキ（現地ではフロマーシュ・ブランを使用しますが、水切りヨーグルトで代用します）。シャンパーニュ地方のさくとしたバラの香りがほんのりする、ピンク色のかわいいビスキュイ。

（アルザス風チーズケーキはφ15 cm×高さ5 cm、ビスキュイ・ローズは12本）

(18) 塩カトルカール・ショコラ、チュイール・ショコラ、シンプルラッピング付き

趣味の受講者様 11,000 円 2018年5月 new!

カカオ分70%のクベルチュール・ショコラを使用した大人な味わいで、男性にもおススメのビターな味わいのチョコレート焼き菓子。コーヒーはもとより、ウイスキーなどの蒸留酒にも合うスイーツ。フルール・ド・セルの塩味とナッツがアクセントのチョコレートパウンドケーキ。小麦粉不使用の軽やかな味わいのチュイール・ショコラ（アーモンド、ココナッツの2種類）はパルメザンチーズとフルール・ド・セルをアクセントに仕上げます。（カトルカール・ショコラは17×5×高さ4 cmの紙製スリムパウンド型3本、チュイール・ショコラはアーモンド約28枚、ココナッツ約30枚）

(19) **趣味の受講者様のみ受講して頂けます。2018年6月 new!**

A. フラン・パティシエφ6 cm 6個 **8,200 円**（2倍量をご希望の場合は11,500円）

B. フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個 **8,500 円**（2倍量をご希望の場合は13,000円）

C. フラン・パティシエφ6 cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12 cm 1台 **11,000 円**

D. フラン・パティシエφ6 cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個 **11,000 円**

E. フラン・パティシエφ12 cm 1台 or φ6 cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12 cm 1台 **15,000 円**

フランス伝統菓子フランを口どけよく上品に仕上げました。プリンのような滑らかな食感がデザートとしても美味しく頂けます。応用編にビターなチョコレート味のフラン・パティシエ・ショコラ。焼き時間を利用して作る焼きっぱなしのリンゴの柔らかかケーキ、ガトー・モワルー・ポム。

***A、B、C、D、Eからお選びの上、申し込みの際にご連絡くださいませ。**

(20) **趣味の受講者様のみ受講して頂けます。2018年7月 new!**

A. ヌガー・ド・トゥール（1種類）**8,000 円**（2倍量をご希望の場合は11,000円）

B. ヌガー・ド・トゥール（2種類）**12,000 円**

C. ヌガー・ド・トゥール（3種類）**15,000 円**

ロワール地方菓子のタルトを7 cmの小型タルトレットに仕上げた、当教室流のバリエーションレシピ付き。卵は卵白のみ使用。マカロン生地とフルーツのコンポートを組み合わせた素朴な焼きタルト。

A,B,Cの中から選択後、「抹茶&焼きあんず（6~7月以外は缶詰使用）」「抹茶&ブルーベリー」「アールグレイ&林檎フランポワーズ」「アールグレイ&ルバーブ（6~8月頃）」「コーヒー&チョコ・オランジュ」の中から好きなフレーバーもお選びの上、お申し込みの際にご記載ください。

*記載の料金は1名様分です。