

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 8,000 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・オブリュイ、ケイク・マルブレ 8,000 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 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 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 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 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（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 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

(8) パルミエ、サクリスタン 8,200 円

生地がだれるため6月～9月の東京でのレッスンはお休みいたします。8月の香川でのレッスンは承っております。

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

(9) サブレ・フロランタン、フロランタン・ショコラ 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 9,200 円

B.ガレット・デ・ロワ、マロンパイ 12,000 円

生地がだれるため6月～9月の東京でのレッスンはお休みいたします。8月の香川でのレッスンは承っております。

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) ガトー・バスク 8,000 円

さくっとふんわりした生地の中にクレームパティシエールやフルーツを入れた、バスク地方の銘菓 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さくらんぼのガトーバスクも承っております。（直径 12 cmの丸型 3 台分）

(12) ショソン・オ・ポム、アリユメット・オ・ポム 9,200 円

生地がだれるため6月～9月の東京でのレッスンはお休みいたします。8月の香川でのレッスンは承っております。

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ユメット・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、アリユメット・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・ノワゼット・シトロン、ムラング・フランボワーズ 14,000 円

(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ヘーゼルナッツが香ばしいかりかりクッキーのクロッカ、フランスではオーソドックスなメレンゲ菓子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) 8,800 円

B.プティ・コロンビエ 8,800 円

C. A と B の両方を同時に受講される場合 15,000 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 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) 8,500 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)。

絞り袋を使いこなせる方でしたら、難しくはないフレンチ・メレンゲで作るお手軽マカロンです。

お店によって風味が異なるバリエーション豊かなお菓子。バニラ、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 2,800 円の追加料金で、4 種類希望の場合は 5,000 円の追加料金で承っております。)

*記載の料金は 1 名様分です。