

## 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 8,800 円 (2 倍量をご希望は 15,000 円) (税込)

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）

★プレゼント用箱付きご希望は 1 箱に付き 200 円追加料金を頂きます。小袋の場合は 1 袋に付き 100 円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

### (2) ケイク・オ・フリユイ、ケイク・マルブレ、シンプルラッピング付き

9,000 円 (2 倍量をご希望は 15,000 円) (税込)

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 9,000 円 (税込)

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 12 個、直径 6 cm のサブレ・ブルトン約 18 個)

★プレゼント用箱付きご希望は 1 箱に付き 200 円追加料金を頂きます。小袋の場合は 1 袋に付き 100 円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

### (4) タルトレット・ピニョン、モンモランシー 9,000 円 (税込)

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 8 個分、モンモランシーは直径 6 cm の丸型 6 個分)

★プレゼント用箱付きご希望は 1 箱に付き 200 円追加料金を頂きます。小袋の場合は 1 袋に付き 100 円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

### (5) ガトー・ショコラ、フランス風ブラウニー、シンプルラッピング付き 8,800 円 (税込)

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 (シンプルラッピング付き)、バラのノネット 9,500 円 (税込)

ブルゴーニュ地方のディジョン銘菓。シナモンやアニスが上品に香る、蜂蜜をたっぷり使用の味わい深いケーキタイプのお菓子。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）

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入くださいませ。小袋の場合は2袋につき200円になります。

(7) A.ダクワーズ（プレーン8個→**8,500円**（税込） 倍量の16個→**11,000円**（税込）

B.ダクワーズ（プレーン8個、珈琲&レーズン8個）**12,000円**（税込）

C.ダクワーズ（プレーン8個、抹茶黒胡麻8個）**12,000円**（税込）

D.ダクワーズ（プレーン8個、珈琲&レーズン8個、塩黒胡麻抹茶8個）**15,000円**（税込）

アーモンド風味のしっとり生地と自家製プラリネチョコクリームを組み合わせたお菓子。すべて脱酸素剤入り個別包装します。バリエーションで珈琲&レーズン（プラリネ使用）、塩黒胡麻抹茶（プラリネ不使用）もあります。A~Dをお選びの上（倍量の場合は倍量希望とご記入ください）、お申し込みの際にご記入ください。

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。小袋の場合は1袋につき100円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(8) パルミエ、サクリスタン **8,800円**（税込）

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）

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。小袋の場合は1袋につき100円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(9) サブレ・フロランタン、フロランタン・ショコラ、シンプルラッピング付き **9,000円**（税込）

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、チョコレートをかけたフロランタン・ショコラ。べたつかず、飽きのこない仕上がり。

（サブレは15cm角1台分を約16個分にカット、ショコラは直径5cmの丸型を15個）

(10) A.ガレット・デ・ロワ、フィユテ・オ・ザマンド **9,500円**（税込）

B.ガレット・デ・ロワ、マロンパイ **12,000円**（税込）

あらかじめ講師が作った生地（フィユターシュ・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φ22cm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とフランス伝統菓子のメレンゲ

A.ガトー・バスク・スリースφ12 cm 1 台、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 8,500 円 (税込)

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 8,500 円 (税込)

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 8,800 円 (税込)

D. A と B の組み合わせ 14,000 円 (税込)

E. A と C の組み合わせ 14,500 円 (税込)

「ガトー・バスク・スリース」はクッキーとバターケーキの中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～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。

クロッカムールはメレンゲ菓子でチョコ&アーモンド味を作る。

ムラング・ココ・ショコラはメレンゲ菓子でチョコチップ入りココナッツ味を作る。

★A～E 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。

★2 倍量ご希望の場合、A～C は追加料金 6,000 円 (税込)、D と E は追加料金 11,000 円 (税込) になります (税込)。

★C を受講される場合、プレゼント用箱付きご希望は 1 箱につき 200 円追加料金を頂きます。小袋の場合は 1 袋につき 100 円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(12) ショソソ・オ・ポム、アリュメット・オ・ポム 9,500 円 (税込)

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。(ショソソ・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・アモンド・シトロン、ムラング・フレーズ 14,000 円 (税込)

(ご希望日の 3 日前にご予約お願い致します。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ですので、夏季に受講される場合はそのことを予め考慮されてお申込くださいませ。

ポ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イチゴ味で作ったもの。

(カヌレは 6 個分、クロッカンは約 18 個分、ムラングは約 40 個)

★プレゼント用箱付きご希望は 1 箱につき 200 円追加料金を頂きます。小袋の場合は 1 袋につき 100 円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(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** (税込)

B.プティ・コロンビエ **8,800 円** (税込)

C. AとBの両方を同時に受講される場合 **14,000 円** (税込)

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ほりほ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。

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。小袋の場合は1袋につき100円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(15) ニード・パック・ピスターシュ・アプリコ、シンプルラッピング付き **9,000 円** (税込)

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

基本のマカロン・パリジャン(ラッピング箱付き) **9,000 円** (税込)

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。バニラ、塩キャラメル、レモン、ショコラ、イチゴ、フランボワーズ、カフェ、抹茶のうち好きな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種類ご希望は12,500円(税込)、4種類ご希望は15,000円(税込)、5種類ご希望は17,000円(税込)で承り中(同じ種類を2倍量で2種類換算OK。4~5種類はレッスン時間が3時間半前後)。1名様分もしくは親子1組様分の料金です。

(17) アルザス風チーズケーキ、ビスキュイ・ローズ **12,000 円** (税込)

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バラの香りがほんのりする、さくっとした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φ15cm×高さ5cm、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

**12,000 円** (税込)

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、男性にもおすすめ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4cm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。

- A. フラン・パティシエφ6cm 6個 8,200円（2倍量をご希望の場合は11,500円）（税込）
- B. フラン・パティシエ・ショコラφ6cm 6個 8,500円（2倍量をご希望の場合は13,000円）（税込）
- C. フラン・パティシエφ6cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12cm 1台 11,000円（税込）
- D. フラン・パティシエφ6cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6cm 6個 11,000円（税込）
- E. フラン・パティシエφ12cm 1台 or φ6cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12cm 1台 15,000円（税込）

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。

- A. ヌガー・ド・トゥール（1種類）8,200円（2倍量をご希望の場合は11,000円）（税込）
- B. ヌガー・ド・トゥール（2種類）12,000円（税込）
- C. ヌガー・ド・トゥール（3種類）15,000円（税込）

ロワール地方菓子のタルトを7cm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・オレンジ」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。

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。小袋の場合は1袋につき100円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(21) 趣味の受講者様のみ受講して頂けます。

- A. タルトレット・プラリネ・ローズ、プラリネ・ローズ実習 8,700円（税込）
- B. プシェット・プラリネ・ローズ、プラリネ・ローズ実習 8,700円（税込）
- C. 2種類の組み合わせ 14,000円（税込）

リヨン銘菓のプラリネ・ローズを実習後、それを使用して伝統菓子やアレンジ焼き菓子に仕上げる。

Aはリヨン銘菓、タルト・プラリネ・ローズを小型にして仕上げます。（φ7cmのタルトレット6個分）。

Bはプラリネ・ローズを使用したザクザクした食感のケイク（シリコマーのプシェット型9個分）

\*記載の料金は1名様分です。

★プレゼント用箱付きご希望は1箱につき200円追加料金を頂きます。小袋の場合は1袋につき100円になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(22) フレンチ・メレンゲで作る **2019年6月 new!**

初夏～夏のマーブル・マカロン・パリジャン 2 種類 (ラッピング箱付き)

(16) 番の基本のマカロンを 1 回以上受講された生徒様 9,200 円 (税込)

(16) 番の基本のマカロンを受講されていない生徒様 9,500 円 (税込)

(16)番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。マーブル模様のフレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

パイナップル (通年生パイナップル使用)、アプリコット (6 月下旬～7 月頃は生アズ使用)、ラベンダー、ビターチョコ&ミントの中から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 種類ご希望は 13,000 円 (税込)、4 種類ご希望は 15,500 円 (税込) で承り中。4 種類はレッスン時間が 3 時間半前後。1 名様もしくは親子 1 組様分の料金です。

(23) アルザスの伝統菓子ブレテレ パート 1、個包装 & シンプルラッピング付き **初級者以上**

A. アニスブレテレ (アニスシードが入った大人の卵ポーロのような食感) φ2 cm 約 50 個 3,500 円 (税込)

B. ラング・ド・パン・デピス (ナッツやドライフルーツ入りの蜂蜜たっぷりクッキー) 約 20 個 3,500 円 (税込)

C. マカロン・ココ・オランジュ (ココナッツとオレンジのアルザス風マカロン) 約 20 個 3,500 円 (税込)

D. エトワル・ア・ラカネル (アーモンドたっぷりのしっとりシナモン味クッキー。) 約 20 個 3,500 円 (税込)

E. プレッツェル・フロマーシュ (チーズ風味のプレッツェル型クッキー) 約 20 個 3,500 円 (税込)

F. スプリッツブレテレ (星口金で絞った棒状のぼりぼりクッキー) 長さ 4 cm が約 20 本 3,500 円 (税込)

各クッキーの作業時間は約 30 分 (焼き時間を除く)。2～3 週間は美味しくいただけます。

A～F の中から 3 種類以上お選びの上、お申し込みの際にご記入くださいませ。

★同時に沢山受講して頂くと割引価格になります。

1. A～E を 5 種類同時受講された場合のレッスン料金 15,000 円 (税込)

2. A～F を 6 種類同時受講された場合のレッスン料金 18,000 円 (税込)

(24) アルザスの伝統菓子ブレテレ パート 2、個包装 & シンプルラッピング付き **初級者以上**

A. トランシュ・オ・シトロン 8,000 円 (税込) **焼き時間がかかるため他の講座と一緒に受講がオススメ**

B. サブレ・リンツェル 8,000 円 (税込)

C. A と B の同時受講された場合 13,000 円 (税込)

アルザス伝統菓子「ブレテレ」で少し手の込んだ焼き菓子 2 種類。2 週間は美味しくいただけます。

トランシュ・オ・シトロン→サブレ生地でレモン果汁入りのアーモンド生地をサンドして 15 cm の角型で焼き、お好きなサイズにカットして頂きます。(15 cm 角 1 台をお好きなサイズにカット)

サブレ・リンツェル→実習するフランボワーズ・ペパン・ジャムとシナモンやクローブなどの甘いスパイスが入ったアーモンド・サブレを合わせたお菓子。(φ5 cm のサブレ約 20 個)

(25) フレンチ・メレンゲで作る **2020年3月 new!**

春のマーブル・マカロン・パリジャン 2 種類 (ラッピング箱付き)

当教室のマカロン講座を 1 回以上受講された生徒様 9,200 円 (税込)

当教室のマカロンを受講されていない生徒様 9,500 円 (税込)

(16)番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。マーブル模様のフレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

フレッシュ国産オレンジ（清美オレンジ、ネーブル他の国産のオレンジ系柑橘類使用）、桜、ヨモギ大納言の中から種類とフレーバーをお選びになって、ご予約の際にご記入ください。

★3種類ご希望は 13,000 円(税込)、(16)番を受講されていない方は 13,500 円(税込)で承っております。レッスン時間が 3 時間半前後。1 名様もしくは親子 1 組様分の料金です。

## (26) フレンチ・メレンゲで作る 2020 年3月 new !

### フルーツ・マカロン・パリジャン 2 種類(ラッピング箱付き)

当教室のマカロン講座を 1 回以上受講された生徒様 9,200 円 (税込)

当教室のマカロン講座を受講されていない生徒様 9,500 円 (税込)

(16)番の基本のマカロンより、クリームがひと手間かかる凝った仕上がりです。フレンチメレンゲ系マカロン生地で一年中入手できるフレッシュフルーツ（ブルーベリーは冷凍）を使用したチョコレートベースのクリームをサンドします。

チョコバナナ、グリーンキウイ、ブルーベリー（ホールの冷凍）、アップルレモンの中から種類とフレーバーをお選びになって、ご予約の際にご記入ください。

★3種類ご希望は 13,500 円(税込)で承っており、(当教室のマカロン講座を 1 回以上受講された方は 13,000 円(税込))、レッスン時間は 3 時間半前後になります。

★4種類ご希望は 16,000 円(税込)で承っており、(当教室のマカロン講座を 1 回以上受講された方は 15,500 円(税込))、レッスン時間が 4 時間前後になります。

1 名様もしくは親子 1 組様分の料金です。