

クッキーホリック（甘いものから塩味、サンドクッキーまで） by 長谷部稚菜

生地作りはフードプロセッサーを使用します。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。

塩味サブレ・サレ系

(1) ローズマリーのケーゼベッケライ、

アニスシード（またはフェネルシード）のビスキュイ・セック 8,000 円

食前酒にも合うローズマリー入り塩味チーズサブレ。さくさく軽い食感のアニスシード（またはフェネルシード）入りビスキュイ・セック

(2) プティ・サブレ・サレ（酒粕ごま、ブルーチーズ）ラッピング付き 8,500 円

ワインにも日本酒にもお茶にもあう塩味の一口サイズの塩味クラッカーです。日持ちもします。

酒粕入りサブレ生地とブルーチーズ入り生地を後引く美味しさに仕上げます。2017年新メニュー

甘味サブレ系

(1) パレ・ポム・ノワ、パレ・アプリコ・ピスターシュ 8,800 円

りんごと胡桃のクッキーとアプリコットとピスタチオの手で成型する手軽で素朴なクッキー

(2) バニレキプファルン（オーストリア菓子）、ブル・ド・ネージュ 8,800 円

バニラビーンズとヘーゼルナッツ入り三日月型のキプファルン。雪玉型のブル・ド・ネージュ

(3) ポルボローネ（スペイン菓子）、バニレプレッツェル（ドイツ系菓子） 9,000 円

炒った小麦粉が香ばしい和菓子のようなポルボローネ。バニラ風味のお菓子プレッツェル。

(4) シガレット、デュセス・ショコラ（フランス菓子）8,000 円

葉巻型のシガレット、ガナッシュクリームをサンドした公爵という意味のデュセス

(5) ラング・ド・シャ、クロッカムール（フランス菓子）8,200 円

サワークリームを使用した猫舌型のラング・ド・シャ。ナッツ入りのメレンゲ菓子クロッカムール。

(6) チュイール・オ・ザマンド（フランス菓子）、チュイール・ゆず 8,000 円

フランス伝統菓子の瓦型クッキー、アーモンドたっぷりのチュイール。小麦粉を使わない柚子風味の平らなチュイール。

(7) ジンジャークリスプス、マカダミアン・コーンフレイククッキー 9,000 円

ざらめがクリスピーなジンジャー風味のかりかりクッキー、マカダミアンナッツ入りのコーンフレイククッキー。

(8) 洋風フォーチュンクッキー、柚子とレモンの紅茶 8,700 円 12月～2月の期間限定講座

新年向けのクッキーです。ラング・ド・シャ生地で文字を書いたサブレを包んだおみくじクッキー。新年向けのおめでたい紅茶（紅茶はお持ち帰りがありません）。

(9) クッキー・ショコラ・ペカン、クッキー・オートミール・レザン 8,800 円

素朴なざっくりとした味わいの丸型クッキー2種類。チョコレートとピーカンナッツのクッキー、オートミールとレーズンのクッキー

(10) サブレ・ピスターシュ・エпис、クッキー・ローズヒップ 9,500 円

ピスタチオがたっぷり入ったほのかなスパイスをきかせたサブレ。ローズヒップ入りのちょっとヘルシーなクッキー

(11) コンゴレ、バトン・ド・セザム 9,000 円

サブレ生地とココナッツクリームを重ねて焼いたクッキー、コンゴレ。かりかりっと香ばしいごまのヌガティーヌにチョコレートをかけたバトン・ド・セザム。

(12) ガレット・ブルトンヌ、サブレ・ブルトン (フランス菓子) 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)

(13) サブレ・フロランタン、フロランタン・ショコラ (フランス菓子) 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 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)

(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 (フランス菓子)

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。

サンドサブレ系

(1) サブレ・ポティロン~ジャック・オ・ランタンと仲間たち 8,000 円

南瓜サブレで南瓜クリームをサンドした、南瓜ランタンやゴースト型のハロウィン用クッキー

(2) ビズゥ 8,000 円

半球型のクッキーにチョコをサンドして仕上げる菓子。プレーン、キャラメル風味の 2 種類を作る。

(3) オバル・カカウエット 8,300 円

飽きの来ない、塩味がほんのりきいた、千葉産ピーナッツ使用のピーナッツ味の楕円型サブレ。自家製のピーナッツ・チョコクリームをサンドした香ばしいクッキー

(4) サブレ・クール・シトロン 8,000 円

レモン風味のサブレ生地にはレモンクリームをサンドしたハート型のクッキー。

(5) シュッテンテンキュッセ (スイス菓子) 8,000 円

ソフトクッキーでフランボワーズジャムをサンドしたスイスのドイツ語圏のお菓子

(6) メープル・サンド 8,000 円

メープルシュガー入りのサブレ生地ではメープル入りのチョコクリームをサンドしたカエデ型クッキー。

(7) レーズンウィッチ、クランベリーウィッチ 12,000 円 (中級者向け)

(要冷蔵のサブレです。マンツーマンレッスンのみ承ります) サブレ・アマンドでバタークリームとラムレーズンをサンドした、おなじみの冷製クッキー。応用にクランベリーウィッチも作ります。