

クッキーホリック（塩味サブレ・サレもあります） 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。

(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) 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

(3) バニレキプファルン、プール・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。雪玉型のプール・ドネージュ

(4) ポルポローネ、バニレブレッツェル 9,000 円

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

(5) ビズゥ 7,800 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。

(6) 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

(7) シガレット、デュセス・ショコラ 8,000 円（マンツーマンレッスンのみ承ります）

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

(8) ラング・ド・シャ、クロッカムール 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。

(9) チュイール・オ・ザマンド、チュイール・ゆず 7,800 円（マンツーマンレッスンのみ承ります）

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。

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

ざらめがクリスピーなシ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ーククッキー。

(11) オバル・カカウエット 8,000 円

飽きの来ない、塩味がほんのりきいた、ピーナッツ風味の楕円型サブレ。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

(12) 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。

(13) シュッデンテンキュッセ 7,800 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

(14) 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

(15) 洋風フォーチュンクッキー、柚子とレモンの紅茶 8,600 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・シャ生地で作った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（紅茶はお持ち帰りはありません）。

(16) 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

(17) 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

(18) 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。

(19) 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。