

夏野菜のお菓子（ルバーブ、ズッキーニ、トマト）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。

ルバーブのお菓子（5 月末から 9 月末頃まで国産ルバーブを当教室で冷凍したものを使用します。他の月はフランス産冷凍品使用）

5 月末ごろから 9 月末頃まで(1)～(3)のいずれか 2 メニュー以上を同時に受講された場合のみフレッシュ国産ルバーブを使用します。その場合は一週間前までにお申し込みくださいませ。

(1) タルト・ルバーブ・ムラング・フランボワーズ、ルバーブのパート・ド・フリユイ 12,000 円

フランスでは定番の野菜のタルト。バターと洋酒でソテーしたルバーブとアーモンドフランククリームを合わせて焼いた土台にフランボワーズのイタリアンメレンゲをサントノーレ口金で絞って、焼き色をつけた、軽い口当たりのタルト。焼き時間を利用してルバーブのパート・ド・フリユイも実習します。（直径 18 cm のタルト型 1 台分、18×7×高さ 1 cm の枠 1 台分）

(2) 水玉模様のルバーブのアイアシェッケ、フレッシュチーズ作り 8,800 円 new2017

ドイツのドレスデン地方菓子のチーズ焼き菓子のアレンジ版。ドイツのクワルクチーズの代用品のフレッシュチーズと赤ルバーブのコンフィチュールを作り、パート・シュクレ、白チーズ生地＋ルバーブのコンフィチュール、カスタードバター生地を 3 層にして焼いた爽やかな焼き菓子です。

（アイアシェッケは 15×15×高さ 4 cm の正方形型 1 台分、他のお菓子メニューと一緒に受講した場合のみカットしてお持ち帰り頂けます。）

(3) ルバーブとカマンベールのシュクレ・サレなケーキ 10,000 円 new2017

パルメザンとルバーブのシュクレ・サレなクッキー

ルバーブのコンフィチュールとカマンベールを組み合わせた甘さと塩味が絶妙なハーモニーのシュクレ・サレな焼き菓子です。焼き立てを食べても、冷めて温め直して食べても美味しいです。

焼き時間を利用して、パルメザンとルバーブの甘塩っぱいクッキーも作ります。

コーヒーや紅茶はもとより、スパークリングワインや爽やかな酸味の白ワインにも合います♪

（4×15×高さ 4 cm の紙製スリムパウンドケーキ 4 本分、クッキー約 20 個）

ズッキーニのお菓子

(4) ズッキーニ・ブレッド、すいか&ミカンのコンフィチュール 8,500 円 (6~9月のみ)

カントリースイーツのズッキーニとくるみ入りのしっとりパウンドケーキ(バター不使用)。焼き時間を利用して作るスイカ糖が美味しいスイカのコンフィチュール。

(ズッキーニは約 12×6×6 cmのパウンド型 2 台分、コンフィチュールはジャム瓶 2 本)

トマトのお菓子

(5) タルト・ショコラ・ブラン・オ・トマト 8,500 円

ホワイトチョコレートトマトクリームを流したタルトレット台に、ミニトマトのオレンジコンポートを飾ったお菓子のタルト(φ7 cmのタルトレット 6 個分)

(6) ケイク・キャラメル・トマト、トマトとミントのコンポート・ジュレ 10,000 円

自家製のトマト・キャラメルペーストとセミドライトマト入りのミニパウンド型で焼いたケーキ。

ミント&蜂蜜風味の白ワインでコンポートしたトマトをゼリー寄せにしたヴェリーヌ。

(ミニパウンド 12 個分のケイク、デザートカップ 4 個分のコンポート・ジュレ)

(7) イタリアー・シシリー 8,800 円

甘酸っぱいミニトマトのオレンジコンポートとピスタチオのビスキュイがレモンチーズムースを引き立てたイタリアンな色合いのアントルメ。トマトとチーズムースのハッとさせる美味しさ♪

(直径 15cm の丸型 1 台分)