

## 創作焼き菓子 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) ケイク・ジャポネ、大納言の粒餡作り 8,500円

大納言粒餡を練りこんだ抹茶生地の上と、ふんわりした和風テイストケーキ。あんこも実習  
(18×7×高さ7cmのパウンド型3台分できます)

### (2) タルトレット・リンツェル、サブレ・リンツェル、フランポワーズ・ペパン 8,000円

ラズベリージャムとヘーゼルナッツ入りのしっとりサブレを合わせたお菓子。ラズベリージャムも作る  
(タルトレットは直径5cmのタルトレット約8個、サブレは12~15個ぐらい)

### (3) A. クグロフ・セザム 7,500円 会員様限定です

B. 胡麻丸シュクレ(スイーツ)、胡麻丸サレ(塩味) 7,500円 会員様限定です

C. AとBを一緒に受講した場合 12,000円

A: 白ゴマと黒ゴマを練りこんだ、こくがある生地をクグロフ型で焼いたケーキ。(シリコンフレックスの直径7cmのミニクグロフ型6個)

B: 黒ゴマ生地の甘味胡麻クッキーとパルメザンと白ゴマ生地とぴりっと一味(好みで省けます)の塩味胡麻クッキー。(各約16個分)

### (4) ケイク・バウムクーヘン 8,500円(会員様限定です。マンツーマンレッスンのみご予約承ります)

何層にも流して焼いたバウムクーヘンを棒状にカットしてチョコレートをかかけたケーキ

(5×8×厚さ1.5cmのバウムクーヘンが16個できます)

### (5) パン・ド・ジェーヌ・フィグ、ガトー・ラカム・アマンド・アニス 12,000円

ドライイチジクを入れた、しっとりこくがあるアーモンド風味のパン・ド・ジェーヌ(パン・ド・ジェーヌはφ18cmのマンケ型1台、ガトー・ラカムはシリコンフレックスのφ7cmのダイヤモンド型8個)

### (6) ケイク・オランジュ・コニャック、柑橘類のマルムラルド 8,500円

伊予柑 or 清美オレンジなどの国産柑橘類のマルムラルド(マーマレード)とオレンジコニャックの風味豊かなケーキ。柑橘類のマーマレードも作る。

(18×7×高さ7cmのパウンド型3台分、マルムラルドは国産柑橘類2個分を使用)