

## 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 8,300 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) クグロフ・セザム、チュイール・セザム

当教室の洋菓子メニューを 6 メニュー以上受講されている会員様 8,800 円、  
当教室の洋菓子メニューを 6 メニュー以上受講されていない会員様、未会員様 9,000 円  
(マンツーマンレッスンのみ承ります)

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。ごまのチュイール  
(シリコンフレックスの直径 7cm のミニクグロフ型 6 個、チュイール約 20 枚)

### (4) ケイク・バウムクーヘン

当教室の洋菓子メニューを 6 メニュー以上受講されている会員様 8,300 円、  
当教室の洋菓子メニューを 6 メニュー以上受講されていない会員様、未会員様 9,000 円  
(マンツーマンレッスンのみ承ります)

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) ポルカ 8,800 円

キルシュ漬けグリオット・チェリー入りのふっくらしたアーモンドピスタチオ生地と格子模様が特徴  
の菓子 (18×18×高さ 3cm のポルカを好きなサイズにカットします)

### (6) バール・シュープレム、洋梨のカaramel 漬け 8,500 円

洋梨のカaramel 漬けとピスタチオの香り豊かなしっとり生地の焼き菓子。カaramel 漬けも作る。  
(8×2×高さ 2.5cm のミニパウンド型 12 個、洋梨のカaramel 漬け)

### (7) 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)

(8) ケイク・オレンジ・コニャック、柑橘類のマムラルド 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イク。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、マムラルドは国産柑橘類2個分を使用）

Wakana Hasebe Sweets School