

初中級編 チョコホリック & 気分はショコラティエ 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。

当教室のレッスンは趣味の受講者様のみ受講して頂けます。

当教室オリジナルメニュー「チョコレート焼き菓子」

(1) 焼きチョコプチドーナツ、小袋ラッピング付き 8,500円(税込)

クベルチュールショコラを練り込んだ焼きチョコドーナツ生地チョコレートをかけ、可愛くデコレーションした3口タイプの焼き菓子。しっとりしてあなどれない美味しさです！簡単にできるので初心者の方にもおススメ♪(φ約5cmのプチドーナツ約15個分)

◇2倍量(30個)作られる場合はレッスン料金 14,000円税込

◇3倍量(45個)で作られる場合のレッスン料金は 21,000円税込になります。

(2) サブレ・カカウエット・ショコラ 8,800円(税込)

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ペースト入りチョコクリームをサンドして、チョコレートをかかけたクッキー。18℃以下で2週間は日持ちがするのでプレゼントにもおススメ(6×4.5cmの楕円約16サンド)。

◇2倍量(32個)作られる場合はレッスン料金 14,000円税込

◇3倍量(48個)で作られる場合のレッスン料金は 21,000円税込になります。

(3) プティ・クグロフ・ショコラ・フィグ、シンプルラッピング付き 8,500円(税込)

チョコレートクグロフ生地に赤ワイン漬けのドライフィグを焼き込み、ホワイトチョコレートとアラザン等でクリスマス向けもしくはバレンタイン向けにデコレーションします。

(シリコンフレックスのクグロフ型φ8cm6個またはハート型を8個分、シンプルラッピング付き)

◇2倍量(12個)作られる場合はレッスン料金 14,000円税込

◇3倍量(24個)で作られる場合のレッスン料金は 21,000円税込になります。

(4) ケイク・ショコラ・オレ・ベルガモット・ジャンドゥージャ、(毎年11~5月限定)

シンプルラッピング付き 9,000円(税込)

お菓子作りにある程度慣れた方向けのレッスンです。

ミルクチョコとアールグレイ風味のジャンドゥージャ入りハート型ケイク。ジャンドゥージャも作る(シリコンフレックスの7cmぐらいの小型ハート型が6個分、シンプルラッピング付き)

◇2倍量(12個)作られる場合はレッスン料金 16,000円税込

当教室オリジナルメニュー「チョコレート半生焼き菓子」

(5) ケイク・バナヌ・ココ・ショコラ 8,800 円(税込)

マンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承ります。

卵白だけを使用したココナッツ味のケイク生地にバナナチョコガナッシュをサンドして、さらにアーモンド入りのチョコレートをコーティングした、冷やして食べても美味しい焼き菓子。(夏は要冷蔵、冬場は冷やさなくてもOK) (3×8 cmのシリコンフレックスブッシュ型 9 本分)

◇2 倍量 (18 個) 作られる場合はレッスン料金 14,000 円税込

(6) ピーチョコ・ブッセ 8,300 円(税込)

千葉産ピーナッツをホールから砕いて作ります。ピーナッツパウダー入りのブッセ生地でピーナッツ入りクリームをサンドしてチョコを可愛くかけた、ふんわりしっとりピーナッツ香る半生菓子 (要冷蔵)。(直径 5~6 cmのブッセ約 12 個分、フードプロセッサーと絞り袋使用、型不要)

◇2 倍量(24 個) 作られる場合はレッスン料金 14,000 円税込

◇3 倍量 (36 個) で作られる場合のレッスン料金は 20,000 円税込になります。

(7) クランブル・フロマージュ・ショコラ、シンプルラッピング付き 9,000 円(税込)

手作りフレッシュチーズを使用して、チョコレートとプレーンの 2 層のチーズ生地にパルメザンチーズクランブルを乗せて焼いたチーズ&チョコレートバー。(要冷蔵ですが、ダレないので持ち歩きには便利: 15 cm角 1 台分を 10~12 等分にカット後、ワックスペーパーでラッピング)

フランスのチョコレート系焼き菓子、半生菓子

(8) フランス・バスク地方の伝統菓子とフランス伝統菓子のメレンゲ

A.ガトー・バスク・スリースφ12 cm 1 台、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 8,500 円 (税込)

B.ガトー・バスク・ショコラφ12 cm 1 台、クロッカムール 約 14 個 8,500 円 (税込)

C.ガトー・バスク・ショコラφ8 cm 6 個、クロッカムール 約 14 個 8,800 円 (税込)

D. A と B の組み合わせ 14,000 円 (税込)

E. A と C の組み合わせ 14,500 円 (税込)

「ガトー・バスク・スリース」はクッキーとバターケーキの間のような生地にサクランボのコンポートとクレーム・パティシエールが入っており、日持ちは約 3 日間。(5 月~7 月中旬ぐらいまではフレッシュなサクランボをコンポートして実習します)

「ガトー・バスク・ショコラ」はざっくりとした生地にプラリネアマンド入りのチョコレートクリームが入っており、18℃以下で保存して約 10 日間は美味しく食べることができる。

クロッカムールはメレンゲ菓子でチョコ&アーモンド味を作る。

ムラング・ココ・ショコラはメレンゲ菓子でチョコチップ入りココナッツ味を作る。

★A~E のいずれかをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

★2 倍量ご希望の場合、A~C は追加料金 6,000 円 (税込)、D と E は追加料金 10,000 円 (税込) になります (税込)。

(9) フランス伝統菓子とリンゴのお菓子の組み合わせレッスン

- A. フラン・パティシエφ6 cm 6個 8,300 円税込 (2 倍量をご希望の場合は 11,500 円税込)
- B. フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個 8,500 円税込 (2 倍量をご希望の場合は 13,000 円税込)
- C. フラン・パティシエφ6 cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12 cm 1台 11,000 円税込
- D. フラン・パティシエφ6 cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個 11,000 円税込
- E. フラン・パティシエφ12 cm 1台 or φ6 cm 6個、フラン・パティシエ・ショコラφ6 cm 6個、ガトー・モワルー・ポムφ12 cm 1台 15,000 円税込

フランス伝統菓子フランを口どけよく上品に仕上げました。プリンのような滑らかな食感がデザートとしても美味しく頂けます。応用編にビターなチョコレート味のフラン・パティシエ・ショコラ。焼き時間を利用して作る焼きっぱなしのリンゴの柔らかケーキ、ガトー・モワルー・ポム。

*A、B、C、D、Eからお選びの上、申し込みの際にご連絡くださいませ。

(10) 塩カトルカール・ショコラ、チュイール・ショコラ、
シンプルラッピング付き 12,000 円(税込)

カカオ分 70%のクベルチュール・ショコラを使用した大人な味わいで、男性にもおすすめのビターな味わいのチョコレート焼き菓子。コーヒーはもとより、ウイスキーなどの蒸留酒にも合うスイーツ。フルール・ド・セルの塩味とナッツがアクセントのチョコレートパウンドケーキ。小麦粉不使用の軽やかな味わいのチュイール・ショコラ（アーモンド、ココナッツの2種類）はパルメザンチーズとフルール・ド・セルをアクセントに仕上げます。（カトルカール・ショコラは 17×5×高さ 4 cmの紙製スリムパウンド型 3本、チュイール・ショコラはアーモンド約 28 枚、ココナッツ約 30 枚）

フランスの定番のチョコレート系アントルメ(ムース、タルト)

(11) タルトレット・ショコラ・カプチーノ 8,500 円(税込)

カプチーノ味ガナッシュをサブレ・ショコラに流したタルトレットにチョコレートデコレーションしたサブレ・ショコラを飾ります。（φ7 cmのタルトレット型 6 個分）

◇シンプル個包装ご希望の場合は 6 個分ごとに別途料金 300 円で承っております。

◇1 個ずつプレゼント用の箱に入れたい場合は 1 箱ごとに別途料金 200 円で承っております。

◇2 倍量(12 個) 作られる場合はレッスン料金 14,000 円

◇3 倍量(18 個) で作られる場合のレッスン料金は 21,000 円になります。

(12) ムース・フォンダン・ショコラ 8,000 円(税込)

生クリームとゼラチンを使用していないムースで、チョコレート本来の風味を楽しめる軽めのアントルメ。慣れると 1 時間以内で仕上がる重宝するレシピ。（直径 15cm の丸型ドーム 1 台分）

(13) オレンジとイチゴのチョコレートショートケーキ(11 月末~4 月頃) 9,000 円(税込)

しっとり柔らかいジェノワーズ・ショコラでイチゴとオレンジとシャンティー・ショコラをサンドしてトップにサントノーレ口金で飾ったショートケーキ。（直径 15cm の丸型 1 台）

φ18 cmサイズ(約 10 人分) をご希望の場合は 1 レッスン 14,000 円税込になります。

フルーツ、紅茶、カaramelと合わせたチョコレート系アントルメ(ムース、パイ)

(14) アールグレイのガナッシュケーキ 8,800 円(税込)

アールグレイティーシロップをしみこませた卵黄多めのふんわりジェノワーズ・ショコラとアールグレイティー風味のガナッシュを組み合わせたシンプル仕上げのガナッシュケーキ。冷蔵庫で約 5 日間、冷凍庫で約 2 週間保存して美味しく頂ける。半分カットしてお持ち帰りも可能(←この場合の箱はサービス箱)。(金型不使用; 約 8×20×高さ 7cm の長方形 1 台分)

初級編 気分はショコラティエ~ボンボン・オ・ショコラ

(15) パヴェ・ド・ショコラ・キャラメル・サレ、生チョコ専用ラッピング箱付 8,500 円(税込)

塩キャラメル味の生チョコ。生チョコ専用の箱に入れてお持ち帰り頂きます。

(12 個入り 4 箱分+余り少々)