

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 8,000円

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すすめ♪（直径約5cmのプチドーナツ16~17個分）

(2) ショコ・ショコ・ノワール、ショコ・ショコ・テ・ペール 8,700円

チョコチップとオレンジピール入りのブラックチョコレート・ソフトクッキー。甘納豆と抹茶黄粉入りのホワイトチョコレート・ソフトクッキー。（それぞれ15~20個ずつ）

(3) クグロフ・ショコラ・フィグ 8,500円 new

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φ8cmを6個分、シンプル個包装付き）

(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 8,800円 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個分できます）

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・バナナヌ・ココ・ショコラ 8,500円

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）（3×8cmのシリコンフレックスブッシュ型9本分）

(6) ピーチョコ・ブッセ 7,000円

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5~6cm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）

フランスのチョコレート系焼き菓子、半生菓子

(7) 2018年1月リニューアル!

A.ガトー・バスク・スリースφ12 cm 2台、クロッカムール 約 14 個 趣味の受講者様 9,000 円

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 趣味の受講者様 8,500 円

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 趣味の受講者様 8,800 円

D. AとB(クロッカムールは 14 個分) の組み合わせ 趣味の受講者様 12,000 円

フランス・バスク地方の銘菓。ガトー・バスク・スリースはさくっとふわっとした生地にサクランボのコンポートとクレーン・パティシエールが入っており、日持ちは約 3 日間。(5 月末~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・ショコラはざくっとした生地にプラリネアモ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。

クロッカムールは卵白だけ使用したメレンゲ菓子で焼き時間利用して、チョコ&アーモンド味を作る。2 倍量をご希望の方の場合、A~C は追加料金 6,000 円で、D は 8,000 円になります。

★A~D 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。

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)

(8) タルトレット・ショコラ・カプチーノ 8,000 円

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。(直径 7 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。

(9) ムース・フォンダン・ショコラ 7,000 円

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 18cm の丸型 1 台分)

(10) 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) 8,500 円

洋菓子ベーシックコースの(13)A,B いずれかと(15)の両方を受講済みの方は 8,000 円になります。

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エ・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)

直径 18 cm サイズ(約 10 人分) をご希望の場合は 1 レッスン 13,000 円でご予約承っております。直接お問い合わせくださいませ。

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)

(10) ガトー・ショコラ・オ・テ・アールグレイ 8,700 円

絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。

ココア風味のジェノワーズとアールグレイ風味のガナッシュを組み合わせたシンプル仕上げのアントルメ。甘さ控えめのアールグレイシロップがジューシー。

(型不使用；約 10×20×高さ 7cm の長方形 1 台分)

初中級編 気分はショコラティエ～ボンボン・オ・ショコラ

(11) パヴェ・ド・ショコラ・キャラメル・サレ、簡単なラッピング付 8,000 円

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)