

初中級編 クリスマスのお菓子（生菓子、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。

生菓子のクリスマスケーキ

(1) クリスマスツリーカップケーキ 8,800 円（初心者以上）

カップケーキにツリーのデコレーションをします。抹茶味のホワイトチョコレートクリームでツリーを絞り、アラザンやトッピングシュガーで可愛く飾ります。

カップケーキの味は「オレンジ＆フランボワーズ」「チョコレート」のいずれかをお選びの上、ご予約の際に必ずお書き添えください。

（直径 5.5cm のカップケーキ 6 個分）

★2 倍量の 12 個分ご希望の方ですべて同じ味のカップケーキの場合は 14,000 円で承ります。味を 2 種類にする場合は 15,000 円で承ります。

(2) いちごサンタさんのブッシュ・ド・ノエル 8,800 円（初級者以上）

スフレロール生地で、イチゴとイチゴクリームを巻いたロールケーキをブッシュ・ド・ノエルに仕立てたもの。市販の飾りといちごサンタを飾ります。

（型不使用、長さ約 20 cm×高さ約 12 cmのブッシュ・ド・ノエル型 1 台分）

(3) チョコ・マロン・シュー・ツリー 9,500 円（初中級者以上）

チョコマロン味のシュークリームを重ねて、ナッツや市販の飾りを飾り、クリスマスツリーに見立てたもの。（型未使用、直径約 18 cm×高さ約 18 cmのほぼ円錐形 1 台分）

絞り袋を無理なく扱える方は受講して頂けます。

ヨーロッパのクリスマスの焼き菓子

(4) ヘクセンハウス（飾り用ハードケース付き） 10,000 円（初級者以上）

魔女のお菓子の家であるヘクセンハウスを日持ちのするクッキーで作る。土台が 15cm 角ぐらいです。

(5) A. ミンスパイ、ミンスミート、マルドワイン 8,800 円（初級者以上）

B. ミンスパイ、クリスマスティー 8,800 円

元々はクリスマスからエピファニーにかけて食べられる菓子。ミンスミートを作り、それを練りパイで包み焼いた日持ちするお菓子。このお菓子と一緒に飲むフルーツ&スパイスワインも作る。

（直径 5.5cm のタルトレット型 or ポンポネット型 12 個分、マルドワイン 1 本分）

* ミンスパイを 2 倍量で受講されたい場合は 6,000 円の追加料金になります。

ミンスパイとマルドワイン双方とも 2 倍量で受講される場合の追加料金は 7,000 円になります。

(6) A. ベラベッカ（ラッピング付） 8,500 円（初級者以上）

（こちらは発酵時間、冷ます時間がかかるため、単品では受講できません。他のメニューを 1 メニュー以上と一緒に申し込みくださいませ。おすすめはクリスマスティーです）

B. スペキュロス 7,800 円（初級者以上）

C. A と B のセットメニュー 13,000 円（初級者以上）

このメニューの東京でのレッスンはクリスマス期間（11 月～12 月 30 日）のみ承っております。

8 月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

ドライ・ポワール、ドライフルーツ、ナッツがぎっしり詰まったソーセージ状のフランス・アルザス地方菓子、ベラベッカ。焼き上がり後、2 日以降が食べごろになり、冷暗所で 2 週間は日持ちします。

（長さ約 15 cm の棒状 3 本分）

シナモンなどのスパイスとカソナード糖の香ばしさが美味しいクッキー、フランス・ノール地方菓子、スペキュロス。ホワイトアイシングで飾りを絞ります。常温で約 1 ヶ月は日持ちします。（約 20 個）