

## 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 8,300 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。抹茶味のバター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 8 個分）

★2 倍量の 16 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 8,500 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 9,200 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（飾り用ケース付き） 9,200 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やチョコで作る。

#### (5) 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）

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は追加料金は 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。おススメは[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 14,000 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 25 日~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イジ状のフランス・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)