

## クリスマスの伝統菓子、オリジナル菓子・生菓子編 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。

### 初中級編

#### (1) クリスマスツリーカップケーキ 8,800円(税込)

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(税込)で承ります。味を 2 種類にする場合は 15,000 円(税込)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(税込)

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(税込)

チョコマロン味のミニ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。(φ6 cmのタルト台 6 個分、ココットに入れてお持ち帰りいただきます)

### 中上級編

#### (1) 抹茶と大納言の米粉ブッシュ・ド・ノエル 9,000円(税込)

米粉の抹茶スポンジ、抹茶のムース、大納言のムースを組み合わせた、ブッシュ型のケーキ。市販の飾りとチョコで作ったホワイトポインセチアの花を飾ります。(長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)

#### (2) ブッシュ・ド・ノエル・トワ・フリユイ・ルージュ 9,500円(税込)

ビスキュイ・アラ・キュイェール、フリユイ・ルージュ(イチゴとフランボワーズ)のムースに同ジュレを忍ばせ、上面にはイチゴとブルーベリーを飾ったフルーティーなアントルメ

(長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)

#### (3) ブッシュ・ド・ノエル・トラディショナル 9,500円(税込)

フランスの伝統的な豪華なブッシュ・ド・ノエル。市販の飾りの他、メレンゲでキノコも作り、ツタの葉もデコレーションします。コクのあるバタークリーム、コンフィチュール、リキュールをほんのりきかせたアーモンドスポンジ生地の組み合わせ。

(型不使用、長さ約 23 cm×高さ約 13 cmのブッシュ・ド・ノエル型 1 台分)

\*AB の中からご希望のフレーバーを選択されてご予約の際にお伝えください。

A. カフェ(コーヒークリーム、オレンジリキュール、オレンジコンフィチュール)

B. ショコラ(チョコレートクリーム、キルシュ、アプリコットコンフィチュール)

**(4) ブッシュ・ド・ノエル・キャラメル・ジャンドゥージャ 9,500 円(税込)**

ビスキュイ・ショコラ・ソン・ファリーヌ、キャラメルムース、ナッツペーストが香ばしいジャンドゥージャムースを組み合わせたものに、艶やかなグラサージュ・ショコラをかけ、チョコレート細工を飾ったシックなアントルメ。(長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)

**(5) ブッシュ・ド・ノエル・ピスターシュ・フランボワーズ 9,500 円 (中上級者向け)**

ビスキュイ・アマンド、フランボワーズムース、ピスタチオムース、マーブルマカロンを組み合わせた華やかなアントルメ (長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)