

オレンジのお菓子（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。

国産柑橘類は12～5月頃限定。みかん、清見オレンジ、いよかん、デコポン、甘夏等（オレンジのご指定は承っておりませんので、予めご了承ください）。入手できなかったり、他の月は輸入物オレンジ使用。

(1) 国産オレンジ系柑橘類のマーマレードを使ったお菓子初心者以上

A. ケイク・オランジュ・マルムラルド、オレンジ系柑橘類のマーマレード 9,800円(税込)

B. 自家製オレンジマーマレードのクrostata、オレンジ系柑橘類のマーマレード 9,800円(税込)

C. AとBを同時受講（マーマレード実習は柑橘類2個分） 16,000円(税込)

ケイク・オランジュは伊予柑 or 清見オレンジなどの国産柑橘類のマルムラルド（マーマレード）とオレンジリキュールの風味豊かなケイク。柑橘類のマーマレードも実習する。（18×7×高さ7cmのパウンド型2台分+脱酸素剤入り包装付き、マーマレードは国産柑橘類2個分を使用）

クrostataはざっくりしっとりしたイタリア風タルト生地にマーマレードとチョコチップを一緒に焼き込んだイタリアのお菓子。（φ7cmのタルトレット6個、マーマレードは国産柑橘類2個分を使用）

★A,B,Cのいずれかをお選びになって、ご予約時にご記入ください。リキュール不使用ご希望の場合もその旨をご記入ください。

★Aのケイクを2倍量ご希望は、受講料15,000円になります。

★Aのケイクを1台につき8等分にカットして脱酸素剤個別包装されたい場合、追加料金1,000円（税込）で承ります。「AとBを同時受講」も「2倍量の場合」も1,000円（税込）になります。

ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(2) A.タルトレット・オランジュ 9,800円(税込) 初級者以上

B.タルトレット・シトロン、タルトレット・オランジュ 15,000円(税込)（オールシーズン）

フレンチスタイルのタルトです。

オレンジの皮と果肉が入った濃厚なオレンジクリームをサクサクの皮に詰めて仕上げます。

タルトレット・シトロンとセットメニューで受講されると割安になります。

（直径6cmのタルトレットが各8個できます）

★A,Bのいずれかをいずれかをお選びになって、ご予約時にご記入ください。

(3) サヴァラン・ア・ロランジュ 9,800円（税込）初中級者以上

発酵生地であるサヴァラン生地を焼き、アルコール控えめのオレンジシロップを含ませたジューシーなお菓子。表面にクリームとオレンジを飾ります。（サヴァラン型小6個分）

(4) オレンジ・カスタード・チーズケーキ 9,800円（税込）初級者以上

クリーミーでくせのないオーストラリア産のナチュラルクリームチーズを使用した、クリーミーでなめらかな食感の蒸し焼きオレンジ風味チーズケーキ。（直径5.5cmの丸型8個分）

(5) 丸ごと柑橘ゼリー（輸入ものになります）

- A. 丸ごとグレープフルーツゼリー2個、丸ごとオレンジゼリー2個 9,700円(税込)
- B. 丸ごとグレープフルーツゼリー4個 9,800円(税込)
- C. 丸ごとオレンジゼリー4個 9,500円(税込)
- D. 丸ごとグレープフルーツゼリー6個 13,000円(税込)
- E. 丸ごとオレンジゼリー6個 12,000円(税込)

皮を器にした、丸ごとの柑橘類ゼリー。フレッシュな果汁と果肉を使用した、グレープフルーツ感やオレンジ感あふれるゼリーで、1個のゼリーにつき1.5個分の果汁や果肉とゼラチンを使用した贅沢な仕上がりです。グレープフルーツはホワイトまたはピンクもお選び頂けます。

★A～Eの中からお選び頂き、グレープフルーツの場合はホワイトかピンクもお選び頂き（ご記入ない場合はこちらで選びます）、お申込時にご記入ください。

(6). オレンジとブルーベリーのタルト（オールシーズン可）

- a. φ16cmタルト1台→受講料金 10,000円税込
- b. φ6cmタルトレット6個→受講料金 10,000円税込
- c. φ18cmタルト1台→受講料金 11,000円税込

a～cのタルトのサイズをお選びの上、お申込時にご記入ください。

基本のタルト生地にクレーン・ダイヤモンドとブルーベリーを入れて焼いたタルト台にレモン味またはコアントロー風味のクレーン・パティシエール、オレンジ、ブルーベリーを飾ったタルト。レッスンで作るオレンジ果汁入りナパージュで艶出しします。

(7) シブースト・オランジュ 10,000円（税込）中級者以上

オレンジ果汁で作ったシブーストとオレンジ入りクリームを組み合わせたプティガトー（直径6cm×6cmの丸型が6個分）

国産の柑橘類（1～4月頃：いよかん、デコポン、清見オレンジなど）が出回ったらそれを使用します。

(8) マカロン・ムース・マンダリン 10,000円（税込）中級者以上

ミカンまたは清美オレンジなどのオレンジ系柑橘類のムースとジュレを組み合わせたものをマカロンでサンドしたアントルメ。

（直径16cm×高さ7cmの丸型が1台できます；ムース部分は直径15cm×高さ5cmの丸型）

(9) ドーム・キャラメル・オランジュ 10,000円（税込）中級者以上

オレンジ果肉、キャラメルムース、ビスキュイ・カフェを組み合わせたドーム型のプティ・ガトー。

チョコレートパイピングの柑橘類の小花を飾ります。（φ約7cmのドーム型6個分）

(10) デイジー・ケーキ 10,000円（税込）中級者以上

抹茶ジェノワーズでオレンジカスタードクリーム、クレーン・シャンティエ、オレンジをサンドしたアントルメにデイジーに見立てたパイピングを表面に絞って仕上げます。

（15×15×高さ5cmの角型1台）

(11)シフォンケーキ、バリエーションレシピ付き 9,000 円 (税込)

直径 14cm の紙型で 2 種類を 2 台焼いて、生クリームを別添えでお持ち帰りいただきます。

「抹茶、オレンジ、バナナ、グレープフルーツ、メープル、ショコラ、ごま」の中から好みのフレーバーを 2 種類選択して、ご予約時にご記入ください。

★それぞれ、6 等分にカットして、脱酸素剤入り個包装をご希望の場合は受講料 9,800 円 (税込) になります。お申込み時にご記入ください (30℃以下で 2 週間日持ちします)。

★「シフォンサンド」仕上げをご希望の場合はそれぞれ 6 等分にカットして計 12 カットになり、受講料 10,000 円になります。お申込み時にご記入ください。(冷蔵で約 3 日間日持ちします)。

(12)ババロワーズ・オランジュ 9,700 円 (税込)

ソース・アングリーズ (カスタードソース) ベースのババロワーズにオレンジとジュレを組み合わせた口当たりの良いカップデザート (直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ 6 個)