

その他の柑橘類のお菓子（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。

柚子(11月中旬~1月頃)、金柑(11月中旬~3月上旬頃)、甘夏みかん(1~4月頃) グレープフルーツ(オールシーズン)

(1) タルト・モワルーズ・ショコラ・パンプルス・オレンジ 9,500 円(税込)

現代フランス菓子の柔らかくしっとりしたタルト。クベルチュール・ノワール（カカオ分70%のセミビター）入りのビスキュイ土台にクベルチュール・ブランシュのすっきりした甘さのミルクキーなガナッシュ、酸味がさわやかな柑橘類（オレンジ、グレープフルーツ）のセグメントを飾ったデザートタルト。慣れると1時間半ぐらいで仕上がる手軽で美味しいタルト。冷蔵保存で3日間美味しく頂けます。

（φ15 cm 1 台分）★受講料金 9,700 円で、グレープフルーツが苦手な方はご希望でオレンジのみで仕上げることができます。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) 金柑のおモニエール 10,000 円(税込) 11月頃~3月頃

フランス伝統菓子のアレンジ版。柑橘果汁が染み込んだスポンジと金柑のシロップ煮とアーモンドムースをクレープで包んだプティガトー。（直径約8 cmのドーム型6個）

(3) 柚子とリンゴのムース・オミエル・クラックラン 9,500 円(税込) 11月頃~1月頃

柚子ペースト入り蜂蜜ムースにアーモンド・クラックラン（アーモンドとカラメルのかりかり飴）とリンゴをアクセントに添えたデザートカップ仕立て。作った当日はカリカリして、翌日はカラメルが溶けてムースに染み込んで染み旨になります。（直径7cm高さ6cmのデザートカップ6個分）

(4) オレンジア、ボンポネット・オレンジ・デテ 15,000 円(税込) 1月~5月頃

甘夏クリームと甘夏のポッシュがジューシーなタルト、オレンジア。甘夏マーマレードとマカダミアンナッツダクワーズを組み合わせた焼き菓子、ボンポネット・オレンジ・デテ（オレンジア:直径6cmのタルトレット型6個分、オレンジ・デテ:直径5cmのボンポネット型約12個分）

(5) ムース・パンプルス・ロゼ 10,000 円(税込) オールシーズン OK

ピンクグレープフルーツムースとその果汁をしみこませたジェノワーズのコンビが爽やかなアントルメ。食後でもさっぱりといただけます。（直径15cm×高さ5cmの丸型が1台できます）

(6) 柚子味噌バターカステラ、柚子味噌のパレ 9,500 円(税込) 11月頃~1月頃

和テイストの甘しょっぱい焼き菓子。自家製柚子味噌入りのシンプルなカステラ風ケーキ。自家製柚子味噌入りラング・ド・シャ生地使用の後引く美味しさのホワイトチョコサンドクッキー。

（バターカステラφ12 cm 1 台。パレ約18サンド）

ご希望で柚子味噌づくりのレッスン（11月頃~1月頃限定）を4,500円（200mlのジャム瓶1瓶）で承っておりますので、ご希望の場合はお申し込みの際にご記入くださいませ。

(7) グレープフルーツシフォンケーキ、バナナシフォンケーキ、

基本のシフォンケーキとバリエーションレシピ付き 8,700 円(税込) **オールシーズン OK**

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。

バナナが苦手な方は次の味からお選び頂いても大丈夫です。「抹茶、オレンジ、メープル、ショコラ、ごま」から 1 種類お選び頂き、味の変更の旨をお申込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 9,400 円(税込)になります。お申込み時にご記入ください(30℃以下の常温で 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 9,900 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)。

(8) 丸ごと柑橘ゼリー **オールシーズン OK**

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。