

中上級編のチョコレート系の焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

当教室は趣味の生徒様対象の教室です。お菓子作りに慣れた方向けのメニューです。

★こちらのメニューはマンツーマンレッスンのみ承っております。

チョコレート系焼き菓子、半生菓子

(1)新年のお菓子 (1/6のエピファニーのフランス伝統菓子)

A.ガレット・デ・ロワ・ショコラφ約 18cm1 台、ハートチョコナッツパイ 12,500 円 (税込)

B.ガレット・デ・ロワ・ショコラφ約 18cm1 台、サクリスタン・ショコラ 11,200 円 (税込)

応用編。チョコレート・フィユタージュ生地でマロングラッセとチョコチップ入りのクリーム・ダイヤモンドの組合せ。講師が用意した生地で仕上げ、それとは別に生地も三つ折り 2 回目まで実習。裁ち落とし生地で「ハートチョコナッツパイ」または「サクリスタン・ショコラ」を作る。

(φ約 18 cmの丸型 1 台分フェーヴ 1 個と紙製の王冠 1 枚、ハート約 8 個 or サクリスタン 14 個)

★A か B をお選びの上、ご予約の際にその旨を必ずご記入ください。

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りご希望の場合は追加料金 1,000 円税込になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(2)濃厚なチョコレート焼き菓子

A.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 or ミニ 10 本 18,000 円 (税込)

B.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 2 本 21,000 円 (税込)

C.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 13,500 円 (税込)

D.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ・ミニ 5 本 12,000 円 (税込)

E.モワルー・ショコラ 10 個 10,500 円 (税込)

中にトリュフが入った、口どけが良いモワルー・ショコラ。濃厚なチョコレートテリーヌ。

(φ7 cm×高さ 4 cmのマフィン型で焼くモワルー・ショコラ、17×6×高さ 5 cmのテリーヌ型 or 8×2×高さ 2.5cm のミニパウンドで焼くテリーヌ・ド・ショコラ、シンプルラッピング付き)

★A から E のいずれかをお選びになってお申し込みの際にご記載くださいませ。

(3) ショコラーデンシュトレン、ケーゼシュトレン、シンプルラッピング付 16,500 円 (税込)

チョコレートを練りこんだ生地にマロングラッセとチョコチップを混ぜたシュトレン。レモンピール入りの生地でナッツ&チーズクリームを巻いたシュトレン。

(3~4 人分の小型シュトレン各 2 個ずつ)

チョコレート系アントルメやケーキ(ムース、タルト、プティ・フル)

(1) ザッハ・トルテ、ネロ 14,000 円 (税込)

チョコレート生地にチョコレート糖衣をかけた日持ちのするオーストリア・ウィーン銘菓。チョコレートと練りこんだフルセック、ネロ。(φ15 cmのザッハトルテ 1 台、φ4 cmのネロ約 20 個)

(2) 塩ピスターシュ・ショコラ 12,000 円 (税込)

ピスタチオを贅沢に使ったビスキュイとグランドの塩がアクセントに入ったカカオ分 44%のクベルチュールミルクチョコレートのガナッシュの構成。ピスタチオのグリーンが鮮やかな断面が格子模様の長方形のケーキ。表面はガナッシュをナッペし、側面は波型カードで模様をつけ、上面全体に星口金で丸のパイピングをしたクラシカルな仕上げ。

(金型不使用：約 9×20×高さ 7 cmの長方形 1 台分)

★半分カット (台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

★6等分カット (アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。

(3) ベレ・バスク・マロン (市販のマロンペースト使用) 11,500 円 (税込)

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」のアレンジ版。栗のビスキュイ、クレーム・ショコラ・マロン、マロングラッセを重ねて表面にチョコレートスプレーをまぶし、ベレ帽型に仕上げたユーモラスなアントルメ。(直径約 16cm×高さ 5cm のベレ帽型が 1 台できます)

(4) ショコラ・グルマン 11,500 円 (税込)

カカオ分 65%のクベルチュール・ショコラを使用した後味すっきりしたビターな味わいの大人のためのチョコレートケーキ。男性にも好まれる味。ビスキュイ・モワルー・ショコラ、クルスティヤン・ショコラ、ムース・ショコラ・アメールを組み合わせたアントルメ。口どけよいビスキュイとムースにさくさくのクルスティヤンがアクセントになっています。

(15×15×高さ 5 cmの角形 1 台分)

★半分カット (台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

★8等分カット (アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2 箱に入れる) は 900 円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。

(5) ダミエ・ローズ 11,500 円(税込)

パレットナイフ、絞りの練習ができるメニュー。卵黄とバター多めのジェノワーズとジェノワーズ・ショコラ生地を使用した、切り口がモザイク模様のクラシカルなケーキ。チョコレート味のバタークリームで生地の組み立てと表面のナッペをして、イチゴ味のバタークリームでシンプルな薔薇と抹茶味のバタークリームで葉っぱを絞ってデコレーション。

(約 7×18×高さ 7cm の長方形 1 台分：約 7~8 人分)

(6) ミルフィーユ・カラメル・ショコラ・マロングラッセ 11,500 円 (税込)

生地がだれるため、毎年 10～2 月までの期間限定メニューです (香川教室は 8 月 OK)

講師があらかじめ作っておいたフィユタージュ・ショコラを使って仕上げます。それとは別に三つ折り 2 回までの工程を実習します。フィユタージュ・ショコラ (折りパイ)、カラメル味の力カオ分 70%のクベルチュールを使用したガナッシュ、マロングラッセを層にしたチョコレート好きのためのミルフィーユ (型不使用; 約 8×20×高さ 7cm の長方形 1 台分)

★追加料金 1,000 円税込で実習生地をお持ち帰り頂けます

★受講料金 11,500 円税込で 6 等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(7) ムース・バナナヌ・ショコラ・オ・レ 11,300 円 (税込)

ビスキュイ・ショコラの中は力カオ分高めの甘さすっきりミルクチョコレートムース、カラメリゼしたバナナ、バナナムースが層になっています。表面はサントノーレロ金で絞ったバナナムース、炙りバナナ、ミルクチョコのガナッシュを飾ります。色々な形で約 4 本分のバナナを楽しめて、奥行きのある味わいの大人も満足なバナナのムースです。(φ15×高さ 5cm 丸型 1 台)

(8) オペラ 11,500 円 (税込)

パレットナイフと絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。パリのオペラ・ガルニエをイメージして作られた、フランスでは定番アントルメ。チョコレートクリーム、コーヒークリーム、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンドスポンジを何層にも重ねたケーキで、男性にも好まれる味。冷蔵庫で約 4 日間、冷凍庫で約 1 ヶ月日持ち可 (15×15×高さ 5cm の角形 1 台)

★半分カット (台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

★8 等分カット (アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2 箱に入れる) は 900 円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。

(9) ガトー・マルジョレーヌ 11,500 円 (税込)

三つ星レストランのスペシャリテだったアントルメのアレンジ版。3 種類のクレーム (生クリーム、チョコレート、プラリネ) とダクワーズ・アマンドを重ねて 6 層にした長方形のケーキ。チョコレート細工を作って飾ります。

(型不使用; 約 10×20×高さ 7cm の長方形 1 台分: 約 6 人分)

★半分カット (台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

★6 等分カット (アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2 箱に入れる) は 800 円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。

(10)

A.薔薇のプティ・フル 20 個、おまけトリュフボール約 6 個、ラッピング箱 2 個付き 13,500 円(税込)

B.薔薇のプティ・フル 30 個、おまけトリュフボール約 10 個、ラッピング箱 3 個付き 15,500 円(税込)

ビスキュイ・ショコラでガナッシュ・フランボワーズをサンドしてイタリア製のコーティングチョコレート（テンパリング不要）をかけたものにイチゴ味のクリームチーズアイシングで絞ったバラを飾ります。表面は乾燥するので、箱にくっつきません。冷蔵庫で約 1 週間、冷凍庫で約 1 ヶ月日持ち可。

★A または B のいずれかをお選びの上、お申し込み時にご記入ください。

(11)ガトー・ショコラ・フランボワーズ 11,500 円(税込)

アーモンドパウダーとココアの風味が香ばしいダクワーズ・ショコラ（卵白のみ使用）、フランボワーズの酸味がアクセントのチョコレートクリームでガナッシュ・フランボワーズ、フランボワーズの種の粒々食感が魅力のフランボワーズ・ペパン・ショコラを層にして、シックにクラシカルに仕上げたチョコレートケーキ。冷蔵庫で約 5 日間、冷凍庫で約 2 ヶ月保存できます。

（φ 15 cm×h 5 cmの丸型 1 台分）

(12) マカロン・ムース・ショコラ・キャラメル・サレ・ウィスキー 11,500 円(税込)

塩キャラメル・ウィスキー、ムース・キャラメル・ショコラ、マカロン・ショコラを組み合わせた大人味のアントルメ。トップにはチョコレート細工を飾ります

（φ 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分）

(13) ピンクのチョコレートカーネーションケーキ 11,300 円(税込) (11~3月上旬の期間限定)

フランボワーズホワイトチョコクリームと軽い食感のムラング・ショコラ・スポンジを層にしたケーキ。難易度の高いピンクのカーネーションをチョコレートで作って表面に飾ります。母の日向けのアントルメにぴったりです。

（φ 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分）

(14) 胡桃とショコラのティラミスムース 11,500 円（税込）

エスプレッソを染み込ませたジェノワーズ、カリカリ胡桃とガナッシュ・ショコラ、珈琲入りマスカルポーネムース、チョコレートクリームを組み合わせた後味に心地よい苦みが残る、コーヒーと胡桃が好きな方におススメのケーキ。赤ワイン好きや男性にもオススメ。

冷蔵で約 4~5 日、冷凍庫で約 1 ヶ月日持ちするので、少しずつ食べることもできます。

（15×15×高さ 5 cmの角型 1 台）

★半分カット（台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2 箱に入れる）は 800 円税込追加。

★8 等分カット（アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2 箱に入れる）は 900 円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。

(15) ムース・ショコラ・オレ・テ・マサラ・シトロン 11,500円(税込)

マサラティー風味（シナモン、カルダモン、クローブ、ジンジャー）のミルクチョコレートムース、クレーン・シトロン、ダクワーズを組み合わせたアントルメ。

（φ15cm×高さ5cmの丸型1台分）

(16) 抹茶檸檬オペラ～ショコラ・テ・パール・シトロン



抹茶レモンビスキュイ、レモンガナッシュ、抹茶バタークリームを層にした和風のオペラ。抹茶の爽やかな苦味がきりっと味を引き締め、レモンの香りが上品な味わいに仕上げています。

◆レッスン料金 11,500円（税込）

（約15cm角高さ5cm1台分）

★半分カット（台紙+ケーキフィルムを巻き、ケーキピック有。2箱に入れる）は800円税込追加。

★8等分カット（アルミケース+ケーキフィルムで巻き、ケーキピック無し。2箱に入れる）は900円税込追加。

所要時間が延び、飾りや断面が写真と異なることを予めご了承ください。

以上をご希望の場合はお申込みの際にその旨をご記入ください。