

## 初夏から夏のフルーツ 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。

### ゴールドキウイのお菓子 (ゴールドキウイは 3~8 月頃)

#### (1) ヴェリーヌ・キウイ・ドール 9,800 円(税込) 初級者以上

自家製ヨーグルトカッターチーズを使用したババロワズ仕立ての爽やかなムースにゴールドキウイの蜂蜜和えをたっぷり飾ったカップデザート。ヨーグルトカッターチーズも実習します。

(直径 6×高さ 7cm のデザートカップ 6 個分)

#### (2) ゴールドキウイとブルーベリーの紅茶タルトレット 10,000 円(税込) 初級者以上

タルトケースに紅茶カスタードクリームとクレームシャンティーを組み合わせ、ゴールドキウイとブルーベリーをたっぷり飾った爽やかなタルトレット。

(φ6cm のタルトレット 6 個分)

### びわのお菓子 (4 月下旬~6 月上旬頃)

#### (1) びわのパフェ 10,000 円(税込) 初級者以上

びわのコンポート、サワークリームカスタード、はちみつカステラ風ジェノワーズ、びわのシロップジュレ、クレームシャンティーを組み合わせたデザートカップ仕立てのパフェ。

(直径 7cm 高さ 7cm のカップデザート 6 個)

### マンゴーのお菓子 (5~8 月頃:国産マンゴーは 5 月中旬~7 月中旬)

#### (1) A. 国産マンゴーとココナッツのロールケーキ 12,000 円(税込) (5 月中旬頃~7 月頃限定)

#### B. 冷凍マンゴーとココナッツのロールケーキ 9,800 円(税込)

ココナッツスポンジでマンゴーと純生クリームを巻き、表面にもマンゴーをふんだんに飾った、春夏向けのロールケーキ。(直径約 10cm×長さ約 20cm のロールケーキ 1 台)

A か B かお選びになってお申し込みの際にご記載ください。

#### (2) 国産マンゴーのムース・マンゴー・ショコラ 12,000 円(税込) 中級者以上

5 月~7 月頃限定。国産マンゴーを使用した華やかで濃厚な味わいのフレッシュ感あるマンゴームースとパータ・ボンブ入りのコクのあるチョコレートムースの豪華なデザートムース。スポンジ部分はビスキュイ・ショCONDを使用し、ムースと一体化♪チョコレートに負けない味わいの国産マンゴーを贅沢に丸ごと 1 個使用します。(15×15×高さ 5cm の角型 1 台できます)

(3) 国産マンゴーとメープルのタルト、ロシェ・ココ・マンゴ 13,000 円 (税込) 中級者以上

5月～7月頃限定。メープルシロップのクリーム・プリュレ生地をパートシュクレに流して焼き、表面に国産マンゴーを薔薇の花のように飾ったデザートタルト。焼き時間や冷まし時間を利用して、余った卵白を使用して作るココナッツとドライマンゴーのマカロンクッキーも実習。

(直径 18 cm のタルト 1 台、ロシェは約 25 個)

メロンのお菓子 (5～7 月が旬で、8 月中旬頃までなんとか入手可能)

(1) サバイヨン・メロン 9,800 円 (税込) 初級者以上

白ワインを使ったサバイヨン (卵黄と砂糖とお酒を泡立てた生地) 入りのムースとメロンの果肉入りメロンのジュレを組み合わせたデザートカップ仕立て。

(直径 6cm×高さ 6cm のデザートカップ 6 個分できます)

★ノンアルコール仕上げ (レモン果汁+水に置換) ご希望の場合は、お申込時にご記入ください。

(2) メロン・ブルーベリー・ヨーグルトロール 9,800 円 (税込)

基本のロールケーキ生地で爽やかな味わいのヨーグルトクリームとメロン、ブルーベリーを巻いた断面も味わいも涼やかなロールケーキ。ゼラチン入りのクリームですので、口当たり滑らかで暑い時季もダレにくいです。(手作り紙型使用。長さ約 20 cm×φ約 9 cm のロールケーキ 1 本)。

★追加料金 500 円で 6～7 カットしてお持ち帰り頂けます。お申込時にご記入ください。

(3) メロンと紅茶のショートケーキ 10,000 円 (税込) 中級者以上

紅茶シャンティーとメロンをサンドして、表面にジュレを絡めたメロンを飾ったちょっと豪華なショートケーキ (直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(4) メロン・アマレット 10,800 円 (税込) 中級者以上

メロンを丸ごと 1 個使用した贅沢なアントルメ。オリーブオイル入りのゴールデン スポンジ (卵黄多めのジェノワーズ)、ブランマンジェムース、フレッシュメロン、メロンのナパージュを組み合わせた、味わいも色も涼しげなアントルメです。(15 cm×15 cm×高さ 5 cm の角型 1 台分)

パイナップルのお菓子 (夏向き、オールシーズン可)

(1) ムース・アナナ・カモマイル 9,800 円 (税込) 初中級者以上

生パイナップルから作ります。パイナップルの皮のデザインした模様の 3 色ビスキュイ、パイナップルの自家製ピューレを使った瑞々しいムース、カモミールティーで煮たパイナップルの自家製コンポートとそのジュレ、抹茶チョコで作るパイナップルの葉っぱを飾った夏らしいムース。

(φ 15 cm×高さ 5cm の丸型 1 台)

★パイナップルのお菓子(1)と(3)、または(1)と(4)、または(1)と(5) いずれかを同時受講した場合の受講料金は 18,000 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) タルト・ココ・アナナ 10,000 円 (税込) 初中級者以上**

生パイナップルから作ります。パイナップルの自家製コンポートとココナッツムースをふんわりしたココナッツダクワーズタルト生地と合わせ、アクセントにブルーベリーを組み合わせたフレンチスタイルのデザートタルト。(φ15cm×高さ約5cm1台)

★パイナップルのお菓子(2)と(3)、または(2)と(4)、または(2)と(5)のいずれかを同時受講した場合の受講料金は 18,000 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。

**(3) ショソン・ナポリタン・アナナ 9,800 円(税込) 中級者以上**

フランス伝統菓子をパイナップル味で楽しめます。講師があらかじめ作っておいたフィユタージュを使用して作り、それとは別に 2 回目の折込みまで、実習します。表面が層になって浮き出たパイ生地で作製クリームとパイナップルコンポートを焼き上げたパイ菓子。(約 10 個分)

★実習した生地を持ち帰りたい場合は追加料金 800 円でお持ち帰りして頂けますので、ご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください(同時受講された時も同じ追加料金)。

**(4) ケイク・アナナ・アンヴェルセ 9,500 円 (税込) 初心者以上**

パイナップルコンポートとフランボワーズをココナッツ風味のケイクと焼き合わせた半生菓子。(シリコマー・ハート型 8 個分)

**(5) 鳳梨酥フォンリース (パイナップルケーキ) 9,500 円 (税込) 初心者以上**

こちらは台湾のお菓子をご覧ください。オールシーズンご予約承っております。(10 個分)

**国産パッション・フルーツのお菓子 (5~8 月頃)**

**生パッション・フルーツの果汁を使用してお菓子を仕上げます♪**

**(1) ムース・パッション・ショコラ 9,800 円 (税込)**

ムース・パッションフルーツと程よく苦みが効いたセミビターチョコレート使用のビスキュイ・ショコラ・ソン・ファリーヌ(小麦粉不使用のくちどけ良いビスキュイ)、同パッション・フルーツの種入りジュレ(種無しも可能)を組み合わせたプティ・ガトー。

(φ5.5cm の丸型 6 個分; 冷蔵で約 4 日間、冷凍で約 2 週間日持ち可)

★パッション・フルーツのお菓子(1)と(2)を同時受講した場合のレッスン料金は 18,000 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) 冷やし♪パッション・ショコラ・サンド 9,500 円 (税込)**

ビターテイストのサブレ・ココ・ショコラで 2 種類のパッション・フルーツ&チョコレートクリーム(ミルクチョコレートベースとホワイトチョコレートベース)をサンドした、チョコレートの爽やかな苦みと甘みパッション・フルーツの酸味の美味しいハーモニーを楽しめる冷やしサブレ・サンド。

(φ5cm のサンドサブレ約 16~17 個、個包装付; 冷蔵で約 10 日間、冷凍で約 1 ヶ月日持ち可)

★2 倍量ご希望の場合は 15,000 円税込になります。お申込み時にその旨をご記入ください。