

## フランスのコンフィズリーとデセール 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。

★ 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。料金は1名様分です。

### コンフィズリー

#### (1) ギモーヴ (フランス式のマシュマロ)

Bは難易度がややUPします。下記からフレーバーを選択してください。

A. aのギモーヴ2種類 9,800円税込

B. aのギモーヴ1種類とbのギモーヴ1種類 10,000円税込

C. bのギモーヴ2種類 10,500円税込

D. aのギモーヴ2種類とbのギモーヴ1種類 14,500円税込

E. aのギモーヴ1種類とbのギモーヴ2種類 16,000円税込

★固める時間がかかるため他のレッスンメニュー1メニュー以上と一緒に受講ください。

a. 2製法(卵白使用、卵白不使用)から選ぶことができます。フレーバーは、バニラ、レモン、イチゴ、フランボワーズ、柑橘類(オレンジ、伊予柑)、アールグレイ、コーヒー、ブルーベリーからお選びください。(1種類につき18×7cm×高さ1cmの型1台分:約24個分)

b. 卵白不使用の1製法で作ります。バター、チョコレートからお選びください。(15cm角1台フランス式マシュマロのギモーヴ)

A~Eの中から組み合わせを、aとbからフレーバーを選択して、ご予約の際にお伝えください。

#### (2) A. キャラメル・ムー2種類 9,800円税込

B. キャラメル・ムー3種類 14,500円税込

★固める時間がかかるため他のレッスンメニュー1メニュー以上と一緒に受講ください。

柔らかい口あたりのキャラメル・ムー。いわゆる生キャラメルですが、より上品な味わいです。

「塩、チョコレート、バナナ、フランボワーズ、コーヒー」の中から、ご希望の数とフレーバーをお選びの上、お申込時にその旨をご記入ください。

(1種類につき18×7cm×高さ1cmの型1台分:約24個分)

#### (3) A. パート・ド・フリユイ2種類 9,800円税込

B. パート・ド・フリユイ3種類 14,500円税込

★固める時間がかかるため他のレッスンメニュー1メニュー以上と一緒に受講ください。

フルーツの味が凝縮されたパクチンゼリー。「レモン&りんご」「フランボワーズ」「あんず(7~8月頃)」「ブルーベリー」「すもも(6~9月頃)」「プルーン(7~9月頃)」「グリーンキウイ」「ゴールドキウイ(3~9月頃)」「バナナ」の中からご希望の数とフレーバーをお選びの上、お申込時にその旨をご記入ください。

(1種類につき18×7cm×高さ1cmの型1台分:約24個分)

(4) カリソン

A. 2種類は 9,800 円税込 (ピスタチオを選ばれた場合は 10,500 円税込)

B. 3種類は 14,500 円税込 (ピスタチオを選ばれた場合は 15,000 円税込)

C. 4種類は 17,500 円税込

パート・ダイヤモンドとフルーツで味付けした生地をアーモンドの花びらを模り (小舟型)、アイシングで表面を艶出しした、フランスのエクサン・プロヴァンスの名菓。カリソン・デクスという名で知られていて、オレンジフラワーウォーター風味がオリジナルの味。

「オレンジ&オレンジフラワーウォーター」、「レモン」「イチゴ」、「ピスタチオ」、「プルーン」「珈琲」のいずれから、**ご希望の数とフレーバーをお選びの上、お申込時にその旨をご記入ください。**

(1種類につき約 15 個仕上がります)

## デザート

(6) ウフ・アラ・ネージュ・カフェ、ベリーとマロンのリ・オ・レ 14,000 円税込

フランスの定番、メレンゲデザートのウフ・アラ・ネージュ。ほんのり甘いスパイスをきかせたライスペディング、リ・オ・レ

(ウフ・アラ・ネージュは直径 6 cm×高さ 6 cmのデザートカップ 4 個分、リ・オ・レは直径 6 cm×高さ 6 cmのデザートカップ 4 個分)

(7) スフレ・フロマージュ、スフレ・グランマルニエ、スフレ・ショコラ 10,800 円税込

白ワインとよく合うパルミジャーノ風味の食事スフレ、ふわふわのグランマルニエ風味のデザートスフレ、チョコレートスフレ。

(この料理は焼き上がり直後が食べ頃ですのでお持ち帰りはできません。直径 10 cmのスフレ型各 1 個ずつでき、その場で食べて頂きます)

(8) A. パルフェ・オレンジ・ショコラ 10,800 円税込

B. パルフェ・オレンジ・ショコラ、ヌガー・グラッセ 16,500 円税込

2 種類のセミフレッドアイスクリーム。オレンジとチョコレートのパルフェ、自家製プラリネやドライフルーツが入ったヌガーグラッセ。冷蔵でお持ちかえり頂けるように仕上げます。

**お申し込みの際に A、B のどちらを受講されるかご記入をお願いします。**

(パルフェ・オレンジ・ショコラは直径 6 cm×高さ 6 cmのデザートカップ 6 個分、ヌガー・グラッセは 7×6×18 cmのパウンド型中サイズ 1 本分)