

## 和栗のお菓子、マロンペースト使用のお菓子

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。

◆他の 1 メニュー以上のレッスンと同時受講に限り、「栗の渋皮煮作り（約 12 個分）会員様 5,000 円税込、未会員様 6,000 円税込」を承っております。包丁に慣れていない方のご受講はお勧めできません。

### 生栗から作る栗のお菓子 9 月中旬頃～10 月中旬頃まで期間限定

（毎年、出回り期間が異なりますので、出回り状況を直接メールにてお問い合わせくださいませ）

#### (1) 生栗から作る 和栗のモンブラン 初中級者以上

A. φ12 cm の和栗のモンブランケーキ 1 台分 9,500 円（税込） ←こちらは栗の甘露煮の実習ありません

B. φ12 cm の和栗のモンブランケーキ 2 台分 11,000 円（税込）

C. 和栗のモンブランロール（長さ約 20 cm） 10,500 円（税込）

D. 和栗のモンブラン・プティガトー（6 個分） 10,500 円（税込）

E. 和栗のモンブランロール 1/2 台、プティガトー 3 個 11,000 円（税込）

F. 和栗のモンブランケーキ 1 台分、プティガトー 3 個 11,000 円（税込）

ゆで栗とクリーム・シャンティーをロール生地で巻き、表面にモンブランクリームと即席の栗の甘露煮（A 以外は実習します）を飾った、和栗を思う存分楽しめるケーキ。ガトー、ロールケーキ、プティガトーと仕上げ方でお選び頂けます。

A～F の中からお選びになって、申し込みの際にご連絡ください。

#### (2) 生栗から作る マロンプリン、タルトレット・オ・マロン 15,000 円（税込） 初中級者以上

ゆで栗入りのカスタードクリーミープリン。マロンそぼろとマロンクリームを組み合わせるクリームシャンティーを添えたタルトレット。和栗を思う存分楽しめるお菓子です。

（直径 6cm のプリンカップ 4 個分、直径 7cm のタルトレット型 6 個分）

#### (3) 生栗から作る 和栗サン・マルク 10,000 円（税込） 中級者以上

フランス伝統菓子「サン・マルク」を当教室流に和栗味に仕上げます。抹茶のビスキュイ・ジョコンド、和栗のバニラムース、和栗餡シート、ビター系チョコレートのパータ・ボンベースのムースを組み合わせたシックで秋らしいアントルメです。（15cm×高さ 5 cm の角型 1 台分）

#### (4) 生栗から作る いが栗さん 10,500 円（税込） 中級者以上

ジェノワーズでマロンカスタード、栗の渋皮煮を包み、パイ生地をまぶし、いが栗に見立てたプティガトー。生栗が入手できる時期が限られますので、ご予約の際にお問い合わせください。

（直径 8cm のドーム状のプティガトーが 6 個、紙製のココット入り）

(5) 生栗から作る 和栗パラディ・ショコラ 11,000 円 (税込) 中級者以上

抹茶ダクワーズ生地 (卵白のみ使用)、栗の渋皮煮が約 8~10 個分入ったカカオ分 65%のムース・ショコラ、生栗を茹でて作る和栗モンブランクリームを組み合わせた、和栗を楽しめるチョコレートケーキ。(15×15cm×高さ 5 cmの角型 1 台分)

★しっかり固まるまでお待ち頂く時間がかかりますが、8~9 等分 or 4 等分 or 2 等分カットしてお持ち帰りご希望の場合は追加料金 800 円税込で承ることができます。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(6) 生栗から作る ムース和栗ショコラ 10,000 円 (税込) 中級者以上 2022 年 9 月 new!

ジェノワーズ・ショコラ、和栗のムース・ババロワーズを層にして、カカオ分 65%のクベルチュール・ショコラを混ぜたムースを表面にサントノーレロ金で絞ったケーキ。

(15×15cm×高さ 5 cmの角型 1 台分)

★しっかり固まるまでお待ち頂く時間がかかりますが、8~9 等分 or 4 等分 or 2 等分カットしてお持ち帰りご希望の場合は追加料金 800 円税込で承ることができます。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

フランス産マロンペースト使用の栗のお菓子 おすすめは 9 月~2 月まで、オールシーズン可

(1) マロン・マロン 9,800 円 (税込) 初中級者以上

マロンペーストを練りこんだケイク生地と栗の渋皮煮を丸ごと 1 個ずつ入れた栗型の焼き菓子。

(栗型 8 個分)

★洋酒を使用しますが、アルコール無しご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

★追加料金 500 円で脱酸素剤入り個別包装に変更できます。(30℃以下で 2 週間保存可能) ご希望の場合は、お申込時にその旨をご記入ください。

(2) ムース・マロン・カフェ 中級者以上

φ18 cm 1 台分 15,000 円(税込)

φ15 cm 1 台分 10,500 円(税込)

φ12 cm 2 台分 12,000 円(税込)

栗の渋皮煮入りマロンのムースとビスキュイ・カフェを組み合わせた、男性にも好評なアントルメ。

(3) ベレ・バスク・マロン 中級者以上

φ16 cm×高さ 5 cmのベレ・バスク 1 台分 10,000 円 (税込)

φ6 cm×高さ 4 cmのベレ・バスク 6 個分 10,000 円 (税込)

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」の当教室流アレンジ版。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、ベレー帽型に仕上げたユーモラスなアントルメ。

(4) フレンチ・マロンカップケーキ 9,800 円 (税込) 初中級者以上

しっとり口どけの良いフレンチスタイルのカップケーキ。栗の渋皮煮入り粉類不使用のマロンビスキュイにチョコレートをかいた土台にマロンクリームを絞り、マロンビスキュイで作った栗を飾ります。クリームと土台のスポンジが一体化した口どけ良い味わい。(直径約 5.5 cm 6 個分)

(5) タルトレット・ジャンドゥージャ・マロン 10,500 円(税込) 中級者以上

マロンのクレーム・ブリュレを流したタルト生地、ジャンドゥージャのムースリーヌを合わせたナッテリーでコクのある大人のためのタルト。(φ7 cmのタルトレット型 6 個分)

(6) モンブランとおまけのブッセ 10,500 円(税込)

ブッセ生地を土台にしたフランス製の栗ペーストを使用した茶色モンブラン 6 個。余ったブッセ生地でブッセも仕上げます。(直径約 7cm のドーム型 6 個、ブッセ 3~4 個)

2 倍量 12 個をご希望は 16,500 円(税込)になります。

モンブラン 3 個とパンプキンモンブラン 3 個の-half & half をご希望は 10,000 円(税込)です。

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。

(7) チョコ・マロン・シューツリー 10,500 円(税込)

チョコマロンカスタード入りのプティ・シュークリームを重ねたもの。クリスマス時期はクリスマスツリーに見立てて仕上げます。

(φ6 cmのタルト台大小 6 個分、ココットに入れてお持ち帰りいただきます)

(8) 栗の渋皮煮作り (約 12 個分) このメニュー単品では受講して頂けません。

会員様 5,000 円(税込)、未会員様 6,000 円(税込)

甘さが程よい栗の渋皮煮を実習します。鬼皮をむく作業がありますので、包丁を使い慣れていない方のご受講はお勧めできません。

★煮る時間がかかるため、お菓子教室、料理教室、パン教室から 1 メニュー以上と組み合わせてご受講ください。