

## 初中級編 チョコホリック & 気分はショコラティエ 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。

当教室のレッスンは趣味の受講者様のみ受講して頂けます。

### 当教室オリジナルメニュー「チョコレート焼き菓子」

#### (1) 焼きチョコプチドーナツ 10,000 円(税込)

クベルチュールショコラを練り込んだ焼きチョコドーナツ生地にチョコレートをかけ、可愛くデコレーションした3口タイプの焼き菓子。しっとりしてあなどれない美味しさです！簡単にできるので初心者の方にもおススメ♪18℃以下で約10日間保存可能。冷凍で1ヶ月保存可能。

(φ約5cmのプチドーナツ約15個分、個包装付き)

★OPP小袋5袋ラッピングご希望の場合は追加料金500円税込

★脱酸素剤入り個別包装(25℃以下で約14日間可能)をご希望の場合、1倍量は追加料金800円税込になります。2倍量と3倍量は1,000円税込です。

★2倍量(30個)作られる場合はレッスン料金16,000円税込

★3倍量(45個)で作られる場合のレッスン料金は22,000円税込になります。

#### (2) サブレ・カカウエット・ショコラ

A. 約16サンド 10,800円(税込)

B. 約32サンド 2倍量 17,500円(税込)

AもしくはBをお選びになって、その旨をお申込みの際にご記入ください。

飽きの来ない、塩味がほんのりきいた、千葉産ピーナッツ使用のピーナッツ味の楕円型サブレ。自家製のピーナッツペースト入りチョコクリームをサンドして、チョコレートをかけたクッキー。冷蔵保存や18℃以下で2週間は日持ちがするのでプレゼントにもおススメ。

サブレ・カカウエット・ショコラ  
Wakanaの美味しい教室



#### (3) プティ・クグロフ・ショコラ・フィグ 10,000 円(税込)

チョコレートクグロフ生地に赤ワイン漬のドライフィグを焼き込み、ホワイトチョコレートとアラザン等でクリスマス向けもしくはバレンタイン向けにデコレーションします。

(シリコンフレックスのクグロフ型φ8cm6個またはハート型を8個分、個包装付き)

★脱酸素剤入り個別包装(22℃以下で約14日間可能)をご希望の場合は1倍量は追加料金800円税込、2倍量と3倍量は1,000円税込です。

★2倍量(12個)作られる場合はレッスン料金16,000円税込になります。

★3倍量(24個)で作られる場合のレッスン料金は25,000円税込になります。

以上をご希望の場合は、お申込時のメッセージにその旨をご記入ください。

(4) ケイク・ショコラ・オレ・ベルガモット・ジャンドゥージャ、11,000 円(税込)

(毎年 11~5 月限定) お菓子作りにおける程度慣れた方向けのレッスンです。

ミルクチョコとアールグレイ風味のジャンドゥージャ入りハート型ケイク。ジャンドゥージャも作る(シリコンフレックスの 7cm ぐらいの小型ハート型が 6 個分、個包装付き)

★脱酸素剤入り個別包装(20°C以下で約 14 日間可能)をご希望の場合は追加料金 800 円税込になります。12 個、16 個、18 個、24 個は 1,000 円税込になります。

★12 個(2 倍量)作られる場合はレッスン料金 17,000 円税込になります。

★16 個(2 モールド分)作られる場合、レッスン料金は 20,500 円税込になります。

★18 個(2.5 倍量)作られる場合、レッスン料金は 23,000 円税込になります。

★24 個(3 モールド分)作られる場合、レッスン料金は 28,500 円税込になります。

以上をご希望の場合は、お申込時のメッセージにその旨をご記入ください。

### 当教室オリジナルメニュー「チョコレート半生焼き菓子」

(5) ケイク・バナナヌ・ココ・ショコラ 10,500 円(税込)

卵白だけを使用したココナッツ味のケイク生地にバナナチョコガナッシュをサンドして、さらにアーモンド入りのチョコレートをコーティングした、冷やしても美味しい焼き菓子。夏は要冷蔵、冬場は冷やさなくても OK。

(3×8 cmのシリコンフレックスプッシュ型 9 本分、個包装付き)

★2 倍量(18 個)作られる場合はレッスン料金 16,500 円税込

(6) ピーチョコ・ブッセ 10,000 円(税込)

千葉産ピーナッツをホールから砕いて作ります。ピーナッツパウダー入りのブッセ生地でピーナッツ入りクリームをサンドしてチョコを可愛くかけた、ふんわりしっとりピーナッツ香る半生菓子(要冷蔵)。(直径 5~6 cmのブッセ約 12 個分、フードプロセッサーと絞り袋使用、型不要)

★2 倍量(24 個)作られる場合はレッスン料金 16,000 円税込

★3 倍量(36 個)で作られる場合のレッスン料金は 22,000 円税込になります。

以上をご希望の場合は、お申込時のメッセージにその旨をご記入ください。

(7) クランブル・フロマージュ・ショコラ、シンプルラッピング付き 10,500 円(税込)

手作りフレッシュチーズを使用して、チョコレートとプレーンの 2 層のチーズ生地にパルメザンチーズクランブルを乗せて焼いたチーズ&チョコレートバー。(要冷蔵ですが、ダレないので持ち歩きには便利: 15 cm角 1 台分を 10~12 等分にカット後、ワックスペーパーでラッピング)

### フランスのチョコレート系焼き菓子、半生菓子

(8) フランス・バスク地方の伝統菓子とフランス伝統菓子のメレンゲ

A.ガトー・バスク・スライスφ12 cm 1 台、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 10,000 円(税込)

B.プティガトー・バスク・スライスφ6 cm 6 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 10,500 円(税込)

- C.ガトー・バスク・ショコラφ12 cm 1 台、クロッカムール 約 14 個 10,000 円 (税込)
- D.プティガトー・バスク・ショコラφ8 cm 6 個、クロッカムール 約 14 個 10,500 円 (税込)
- E. A と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)
- F. B と D の組み合わせ 18,500 円 (税込)
- G. A と D の組み合わせ 18,000 円 (税込)
- H. B と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)
- I.プティガトー・バスク・スリーズφ6 cm 12 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 18,000 円 (税込)
- J. プティガトー・バスク・ショコラφ8 cm 12 個、クロッカムール 約 14 個 18,000 円 (税込)

「ガトー・バスク・スリーズ」はクッキーとバターケーキの間のような生地にサクランボのコンポートとクリーム・パティシエールが入っており、冷蔵保存で約 5 日間、冷凍保存で約 1 か月間日持ちする。(5 月～7 月中旬ぐらいまではフレッシュなサクランボをコンポートして実習します)

「ガトー・バスク・ショコラ」はざっくりとした生地にプラリネアマンド入りのチョコレートクリームが入っており、18℃以下で保存して約 10 日間、冷凍保存で約 1 か月間日持ちする。

クロッカムールはメレンゲクッキーでチョコ&アーモンド味を作る。

ムラング・ココ・ショコラはメレンゲクッキーでチョコチップ入りココナッツ味を作る。

★A～J のいずれかをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

★プティガトーは脱酸素剤入り個別包装を承ることができます(φ12 cmの脱酸素剤個別包装は無し)。

B、D、G、H は追加料金 500 円税込、F、I、J は追加料金 800 円税込で脱酸素剤入り個別包装を承ることができます。ご希望の際には申し込み時にご記入ください(さくらんぼは常温で約 5 日間、冷蔵で約 10 日間、チョコは常温で約 2 週間、冷蔵で約 1 ヶ月日持ちします)。

#### (9) パン屋さんも作る素朴なフランス伝統菓子

- A. プティ・フラン・パティシエφ6 cm 6 個 9,800 円税込 (2 倍量は 15,000 円税込)
- B. プティ・フラン・ショコラφ6 cm 6 個 10,000 円税込 (2 倍量は 15,000 円税込)
- C. フラン・パティシエφ12 cm 1 台、プティ・フラン・ショコラφ6 cm 6 個 16,000 円税込
- D. プティ・フラン・パティシエφ6 cm 6 個、プティ・フラン・ショコラφ6 cm 6 個 17,000 円税込

フランス伝統菓子フランを口どけよく上品に仕上げました。プリンのような滑らかな食感がデザートとしても美味しく頂けます。応用編にビターなチョコレート味のフラン・パティシエ・ショコラ。

\*A、B、C、D からお選びの上、申し込みの際にご連絡くださいませ。

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、A、B、C は追加料金 500 円税込、D は 800 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。

#### (10) 塩カトルカール・ショコラ、チュイール・ショコラ(塩ココナッツ、パルメザンアーモンド)、シンプルラッピング付き 14,000 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大人な味わいで、男性にもおすすめのビターな味わいのチョコレート焼き菓子。フルール・ド・セルの塩味とナッツがアクセントのチョコレートパウンドケーキ。小麦粉不使用のチュイール・ショコラ 2 種類(フルール・ド・セル&ココナッツ、パルメザン&アーモンド)。(カトルカール・ショコラは 17×5×高さ 4 cmの紙製スリムパウンド型 3 本(脱

酸素剤対応包装)、チュイール・は各 30 枚×2 種類=約 60 枚を 2 枚ずつの個別包装)

★追加料金 800 円で塩カトルカールショコラは 17×7×6 cmのパウンド型 2 台で焼いて、16 カットして酸素剤対応個別包装を承ることができます (30℃以下で約 2 週間日持ち可能)。ご希望の際には申し込み時にご記入ください。

★追加料金 800 円でチュイール・ショコラを 4~5 枚まとめて酸素剤対応個別包装を承ることができます (30℃以下で約 2 週間日持ち可能)。

## フランスの定番のチョコレート系アントルメ(ムース、タルト)

(11) 塩キャラメル・タルトレット・ショコラ 10,000 円(税込)

サブレ・ショコラに塩キャラメルクリームとガナッシュ・ショコラクリームを流した 2 層のタルトレット。チョコレートなどでデコレーションしたサブレ・ショコラを飾ります。

(φ7 cmのシリコン型タルトレット型 6 個分)

◇1 個ずつプレゼント用の箱に入れたい場合は 1 箱ごとに別途料金 200 円で承っております。

◇2 倍量(12 個) 作られる場合はレッスン料金 17,500 円

◇3 倍量(18 個) で作られる場合のレッスン料金は 24,500 円になります。

(12) ムース・フォンダン・ショコラ 10,000 円(税込)

生クリームとゼラチンを使用していないムースで、チョコレート本来の風味を楽しめる軽めのアントルメ。慣れると 1 時間以内で仕上がる重宝するレシピ。(直径 18cm の丸型ドーム 1 台分)

## フルーツ、紅茶、キャラメルと合わせたチョコレート系アントルメ(ムース、ケーキ)

(13)チョコレート生クリームを使用したショートケーキ

A は 11 月下旬~5 月中旬頃、B はオールシーズン

A.イチゴ・チョコレートショートケーキφ15 cm 11,500 円税込

B.オレンジ・ブルーベリー・チョコレートショートケーキφ15 cm 11,500 円税込

気温が高くなると、ダレやすくなりますので、あらかじめご了承くださいませ。

しっとり柔らかいジェノワーズ・ショコラでフルーツとシャンティー・ショコラをサンドしてトップにサントノーレ口金で飾ったショートケーキ。ご希望で難易度の低い、星口金、桜の花の口金、丸口金でパイピングもして頂けます。(直径 15cm の丸型 1 台)

A,B のいずれかを選択して、お申込みの際にご記入ください。

★φ12 cm 1 台をご希望の場合→A、B すべて、10,800 円税込で承っております。

★φ18 cm 1 台(約 8 人分)をご希望の場合→A,B すべて 17,500 円税込で承っております。

★フルーツご指定の場合は追加料金を頂く形になりますので、直接お問い合わせくださいませ。

★追加料金 500 円でメッセージをかけるクッキープレートレッスンも承っております。

ご希望の場合は、その旨をお申し込み時にご記載ください。

アールグレイのガナッシュケーキ  
Wakanaの美味しいお菓子教室



(14) アールグレイのガナッシュケーキ  
11,500 円(税込)

アールグレイティーシロップをしみこませた卵黄多めのふんわりジェノワーズ・ショコラとアールグレイティー風味のガナッシュを組み合わせたシンプル仕上げのガナッシュケーキ。冷蔵庫で約5日間、冷凍庫で約2週間保存して美味しく頂ける。(約8×20×高さ7cmの1台分)

★受講料金 12,400 円(税込)で「6等分カット(アルミfoilとケーキセロファンで包装)」、または「半分カット(ワックスペーパー+ケーキセロファン)」のいずれかをご希望はお申し込み時のメッセージ欄にその旨をご記入ください。

いずれも2箱に分けてお持ち帰り頂けます。



(15) タルト・バナヌ・ショコラ・カプチーノ

A. φ12 cm 2台 10,500 円税込

B. φ16 cm 1台 10,000 円税込

C. φ18 cm 1台 10,500 円税込

サブレ・ショコラ、焼きバナナ、カプチーノ味のガナッシュ(コーヒーとミルクチョコのガナッシュ)を組み合わせたタルト。表面にハート型のサブレを飾って仕上げます。サイズでデザイン異なります。それぞれ1箱に入れてお持ち帰り頂きます。

★A、B、Cからお選び頂き、お申し込み時にご記入ください。

ガトー・ショコラ・フランボワーズ  
Wakanaの美味しい教室



(16)ガトー・ショコラ・フランボワーズ

φ15 cm×h5 cmの丸型 1台分

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・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。

(17)ナポリタン・コアントロー・オランジュ、トリュフボール（おまけ） 11,500 円(税込)

フランスの庶民的なお菓子を大人向けにレシピに起こしました。

プレーンとココアの2種類のバター多めのジェノワーズとオレンジピール入りコアントロー風味のセミバターなガナッシュをサンドして、表面にはオレンジピール入りロイヤルアイシングで薄くコーティングしたクラシカルなケーキです。スポンジケーキ系がお好きな方にお勧めの味わい。裁ち落とし生地で、周りにアーモンドをまぶしたトリュフボールも実習します。

冷蔵庫で約4日間、冷凍庫で約1カ月保存可能です。

（型不使用：約9cm×18～19cm×高さ約6cmの直方体1台、トリュフボール約6個）



初級編 気分はショコラティエ～ボンボン・オ・ショコラ

(18) パヴェ・ド・ショコラ・キャラメル・サレ、生チョコ専用ラッピング箱付 11,000 円(税込)



塩キャラメル味の生チョコ。生チョコ専用の箱に入れてお持ち帰り。

（12個入り4箱分）

同料金でアールグレイ味に変更できますので、お申込時にその旨をご記入ください。