

クリスマスケーキ・生菓子編、オリジナル編 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。

プティ・ガトー編(焼き菓子、生菓子)

(1) プティ・クグロフ・ショコラ・フィグ、シンプルラッピング付き 9,500 円(税込)

チョコレート味のケーキタイプのクグロフ生地に赤ワイン漬け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。常温で 1 週間は日持ちします。

赤ワインが苦手な方は紅茶に置換えることができますので、お申し込み時にご記入ください。

(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、シンプルラッピング付き)

◇2 倍量 (12 個) 作られる場合はレッスン料金 14,000 円税込

◇3 倍量 (24 個) で作られる場合のレッスン料金は 21,000 円税込になります。

(2) クリスマスツリーカップケーキ 9,800 円(税込)

カップケーキにツリーのデコレーションをします。抹茶味のホワイトチョコレートクリームでツリーを絞って、アラザンやトッピングシュガーで可愛く飾ります。

カップケーキの味は「オレンジ&フランボワーズ」「チョコレート」のいずれかをお選びの上、ご予約の際に必ずお書き添えください。

(直径 5.5cm のカップケーキ 6 個分)

★2 倍量の 12 個分ご希望の方ですべて同じ味のカップケーキの場合は 15,000 円(税込)で承ります。味を 2 種類にする場合は 16,000 円(税込)で承ります。

(3) 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て、クリスマスツリーに見立てたもの。(φ6 cm のタルト台大小 6 個分、紙製ココットに入れてお持ち帰りいただきます)

ブッシュ・ド・ノエル型編

(1) いちごサンタさんのブッシュ・ド・ノエル 10,500 円(税込)

スフレロール生地、イチゴとイチゴクリームを巻いたロールケーキをブッシュ・ド・ノエルに仕立てたもの。市販の飾りとチョコレートパイピングの飾りといちごサンタを飾ります。

(型不使用、長さ約 20 cm×高さ約 12 cm のブッシュ・ド・ノエル型 1 台分)

(2) 抹茶と大納言の米粉ブッシュ・ド・ノエル 10,500 円(税込)

米粉の抹茶スポンジ、抹茶のムース、大納言のムースを組み合わせた、ブッシュ型のケーキ。チョコで作ったホワイトポインセチアの花を飾ります。(長さ約 24 cm のブッシュ型 1 台分)

(3) ブッシュ・ド・ノエル・フリュイ・ルージュ 10,800 円(税込)

ビスキュイ・アラ・キュイエール、フリュイ・ルージュ(イチゴとフランボワーズ)のムースに同ジュレを忍ばせ、上面にはイチゴとブルーベリーを飾ったフルーティーなアントルメ

(長さ約 24 cm のブッシュ型 1 台分)

(4) ブッシュ・ド・ノエル・トラディショナル 10,800 円(税込)

フランスの伝統的な豪華なブッシュ・ド・ノエル。市販の飾りの他、メレンゲでキノコも作り、ツタの葉もデコレーションします。コクのあるバタークリーム、コンフィチュール、リキュールをほんのりきかせたアーモンドスポンジ生地との組み合わせ。

(型不使用、長さ約 23 cm×高さ約 13 cmのブッシュ・ド・ノエル型 1 台分)

*A または B のいずれかのご希望のフレーバーを選択されてお申込時にご記入ください。

A. カフェ (コーヒークリーム、オレンジリキュール、オレンジコンフィチュール)

B. ショコラ (チョコレートクリーム、キルシュ、アプリコットコンフィチュール)

(5) ブッシュ・ド・ノエル・キャラメル・ジャンドゥージャ 10,800 円(税込)

ビスキュイ・ショコラ・ソン・ファリーヌ、キャラメルムース、ナッツペーストが香ばしいジャンドゥージャムースを組み合わせたものに、艶やかなグラサージュ・ショコラをかけ、チョコレート細工を飾ったシックなアントルメ。(長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)

(6) ブッシュ・ド・ノエル・ピスターシュ・フランボワーズ 10,800 円(税込)

ビスキュイ・アマンド、フランボワーズムース、ピスタチオムース、マーブルマカロンを組み合わせた華やかなアントルメ (長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分)