

レモンのお菓子(生菓子、焼き菓子) by 長谷部稚菜

★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。

国産レモン 11~3月頃。他の季節は防かび剤不使用の輸入物レモンを使用。

★焼き菓子編

(1) A. 軽やかウイークエンド・シトロン(2本) 9,800円(税込) (他のメニューと同時受講をお願いします)

B. レモン・サンド・サブレ(約19~20サンド) 9,800円(税込)

C. レモン・サンド・サブレ2倍量(約40サンド) 15,000円(税込)

D. 軽やかウイークエンド・シトロン(2本)、レモン・サンド・サブレ(約19~20サンド) 17,000円(税込)

E. 軽やかウイークエンド・シトロン(4本)、レモン・サンド・サブレ(約40サンド) 28,000円(税込)

ウイークエンド・シトロンはサワークリーム入りのレモン風味と酸味が爽やかな味わいの軽やかなパウンドケーキ。焼き時間と冷ます時間がかかりますので、他のメニューと同時受講をお願いします。

(18×7×高さ6cmの金型パウンド型2本、A,B,C以外は脱酸素剤入りパッケージラッピング付き)

★ウイークエンドを1本8カットして脱酸素剤個別包装ご希望の場合は、A, Dは追加料金800円、Eは追加料金1,000円で承ります。ご希望はお申込み時にご記入ください(冷蔵で2週間保存可能)。



レモン・サンド・サブレはレモン味のアーモンド・サブレ生地にはホワイトチョコレモンクリームをサンドした、レモン感あふれる甘酸っぱい三口サイズのサンドクッキー。冷蔵で約1週間、冷凍で約1ヶ月保存可。(約5.5×4.3cmのオバル型1倍量は約18~19サンド、2倍量は約38サンド、個別包装付き)

★レモン・サンド・サブレを脱酸素剤入り個別包装ご希望の場合は、追加料金で受講して頂けます。

Bは800円、CとDとEは1,000円になります。

お申込時にその旨をご記入ください。(冷蔵で2週間保存可能)

(2) シトロン・ジャンジャンブル 10,000 円(税込)

レモンとジンジャー風味の自家製ペーストを練り込んだ爽やかなレモン型のしっとり小型菓子。
(レモン型 10 個分、個別包装付き)

★脱酸素剤入り個別包装ご希望の場合は、追加料金 800 円で受講して頂けますので、ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください
(常温で 2 週間日持ち可能)。

シトロン・ジャンジャンブル (レモン&ジンジャー風味)
Wakanaの美味しい教室



(3) アルザスの伝統菓子ブレデレ パート 2、個包装 & シンプルラッピング付き 初級者以上

A. トランシュ・オ・シトロン 9,500 円(税込) 焼き時間が長いため、他の講座と一緒に受講してください。

B. サブレ・リンツェル、コンフィチュール・フランボワーズ・ペパン 9,500 円(税込)

C. A と B の同時受講された場合 15,000 円(税込)

アルザス伝統菓子「ブレデレ」で少し手の込んだ焼き菓子 2 種類。2 週間は美味しくいただけます。
トランシュ・オ・シトロン→サブレ生地でレモン果汁入りのアーモンド生地をサンドして 15 cm の角型で焼き、お好きなサイズにカットして頂きます。(15 cm 角 1 台を 12~16 サイズにカット)
サブレ・リンツェル→実習するフランボワーズ・ペパン・ジャムとシナモンやクローブなどの甘いスパイスが入ったアーモンド・サブレを合わせたお菓子。(φ5 cm のサブレ約 21 サンド)

★C を受講される場合のみ、脱酸素剤入りパッケージの個別包装を追加料金 1,200 円税込で承ります。
ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

トランシュ・オ・シトロン
アルザス風ブレデレ
Wakanaの美味しい教室



サブレ・リンツェル
Wakanaの美味しい教室



★生菓子編

(4) ミニ🍋レモンメレンゲパイ、おまけ胡麻チーズパイ 9,800 円 (税込) 初心者以上

フードプロセッサー使用します。さくさくの練りパイ、甘酸っぱいレモンカスタードクリーム、ふわふわのメレンゲを組み合わせたパイ。残り生地を使用して胡麻チーズパイも作る。

(φ7cmのタルト型6個、おまけ胡麻チーズパイ6個分)



(5) デリツィア・アル・リモーネ 10,000 円 (税込) 中級者以上

イタリア・アマルフィのデザート菓子をヴェリーヌ仕立てにしたもの。リモンチェッロを染み込ませたレモンビスキュイとレモンクリームをサンドして、レモンクリームをかけたヴェリーヌ仕立て。底には蜂蜜レモンゼリーが入っています。(直径7×高さ7cmのデザートカップ6個)



★リモンチェッロの作り方を受講されたい方は 4,500 円税込の追加料金でご予約承っております。

実習した一部を約 150ml の小瓶に詰めてお持ち帰り頂けます。準備する都合がありますので、ご希望の方は 8 日前までに、ご予約をお願い致します。キャンセルを承ることができませんので、事前のお支払いをお願いしております。(国産レモンの場合は 11 月～2 月頃)。

(6) A.タルトレット・シトロン 9,800 円(税込) 初中級者以上 フードプロセッサーを使用。

B.タルトレット・シトロン、タルトレット・オレンジ 16,500 円(税込) (オールシーズン)

パート・シュクレにサヴァイヨン製法の空気を含ませたクリーム・シトロンを流した、伝統的なフランス流のタルトレットです。タルトレット・オレンジとセットメニューで受講されると割安になります。

フォンサージュ(タルト生地型の敷き)の仕方をお選び頂けます。(φ6cmのタルトレットが各8個)

★A、Bのいずれかをお選びになってご予約の際にお申し出ください。



(7)タルトレット・シトロン・ムラング 9,800 円(税込) 初中級者以上 フードプロセッサーを使用。

パート・シュクレに蜂蜜入りレモンカードクリームとスイス・メレンゲを組み合わせたフレンチタイプのタルトレット・シトロン。タルト型のタイプとメレンゲの絞り方をお選び頂けます。

(φ6cmのタルトレット6個分)

★(6)のAと2メニュー同時受講の場合は14,500円(税込)になります。

ご希望の場合はお申込時にご記入ください。

タルトレット・シトロン・ムラング Wakanaの美味しい教室



(8) 抹茶檸檬オペラ～ショコラ・テ・ベール・シトロン 10,800 円(税込)



抹茶レモンビスキュイ、レモンガナッシュ、抹茶バタークリームを層にした和風のオペラ。抹茶の爽やかな苦味がきりっと味を引き締め、レモンの香りが上品な味わいに仕上げています。(約 15 cm角高さ 5 cm 1 台分)

★8 等分に切り分けて、ケーキフィルムで巻き、アルミファイルに乗せて包んでお持ち帰りになりたい場合は、追加料金 800 円税込になります。

(9)

A. レモン・ラズベリー・シブースト 10,500 円(税込)

B. レモン・ブルーベリー・シブースト 10,500 円(税込)

レモン風味のホワイトチョコガナッシュとラズベリー(冷凍)またはブルーベリー(生)を詰めたタルトレット台に、レモン味のシブーストを組み合わせ、表面をカラメリゼしたプティガトー。

(φ約 6 cm×高さ約 5～6 cmの円柱形 6 個分)

★A または B をお選びになって、お申込み時にご記入ください。

レモン🍋ベリー🍷シブースト
Wakanaの美味しい教室



レモン🍋ブルーベリー🍷シブースト
Wakanaの美味しい教室



レモン🍋ラズベリー🍷シブースト
Wakanaの美味しい教室

