

## 中上級編のフランスの焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

お菓子作りに慣れた方向けのメニューです。

★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。

### (1) サブレ・ダンテル、サブレ・オランジュ 9,800 円 (税込)

中央は透けたヌガティーヌ、周りはサブレ、カリカリ食感のプティフル・セック (φ4 cmの菊型約 25 個)。オレンジコニャックアイシングをうっすらとかけたオレンジ風味の長方形のサブレ (3×6cm の長方形約 32 個)。

### (2) ポン・ヌフ、ニフレット 14,000 円 (税込)

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 7~10 月はお休みいたします。

8月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

イル・ド・フランス地方菓子 2 つ。特製クリーム、フィユタージュの表面に赤いフルーツのコンフチュールと粉糖を飾ったポン・ヌフ。フィユタージュの上にオレンジフラワーウォーター風味のカスタードクリームをのせて焼いた素朴なお菓子、ニフレット。

### (3) ボルドゥレ、マカロン・ダミアン 13,000 円 (税込)

アーモンドを楽しめるお菓子 2 種類。オレンジフラワーウォーターで香りをつけたふんわりアーモンド生地をタルトケースに流して焼いたボルドゥレ。アーモンドの風味が口いっぱいに広がる素朴な味わいのフランス・ピカルディー地方銘菓、マカロン・ダミアン (卵は卵白だけを使用)。

### (4) ファー・ブルトン、ガトー・ブルトン、ガトー・ブルトン・キャラメル 13,000 円 (税込)

ブルターニュ地方の伝統菓子。プラム入りの柔らかい卵生地が素朴な味わいのファー・ブルトン、サブレとバターケーキの間のようなお菓子のガトー・ブルトン。応用にキャラメルを詰めたものも作る。

### (5) イタリアンメレンゲで作る マカロン・パリジャン (ラッピング箱付き) 10,000 円

日本でもおなじみのマカロンをイタリアンメレンゲベースで作る中級者向けのマカロンです。

「ミルティーユ・シトロン」、「カフェ・オランジュ」を作ります。

(それぞれ 13 個ずつ仕上がります)

### (6) ショソン・ナポリタン (ラムレーズン、アナナ) 9,800 円

このメニューの東京でのレッスンは生地がだれるため 7~10 月はお休みいたします。

8月の香川でのレッスンはシーズン外でも承っております。

講師があらかじめ作っておいたフィユタージュを使用して作ります。フィユタージュは実習しませんので、初級編のフランス伝統焼き菓子をあらかじめ受講してください。表面が層になって浮き出たパイ生地の特製クリームとラムレーズンをサンドしたショソン・ナポリタン。パイナップル味のショソン・ナポリタンも作ります。

(7) パン・ド・モダーヌ、タルト・ア・ラ・ベルジョワーズ 14,000 円

フランスのサヴォワ地方の銘菓でメロンのコンフィを巻き込んだ発酵菓子、パン・ド・モダーヌ。フランスのノール地方の伝統菓子でリッチな菓子パン生地にシュクル・ベルジョワーズという赤砂糖クリームを表面に塗って焼いた素朴なおいしさのタルト・ア・ラ・ベルジョワーズ。

(8) コンベルサシオン、タルト・ミルリトン・フリユイ 13,000 円 (税込)

あらかじめ講師が作った生地（フィクタージュ・ノルマル）で仕上げ、それとは別に生地作り実習もします。フランス語で「会話」という意味のお菓子。パリパリしたメレンゲ、フィクタージュ、卵黄多めのアーモンドクリームの絶妙な組み合わせのフランス伝統菓子、コンベルサシオン。裁ち落とし生地を使用して、ノルマンディー地方のルーアンの伝統菓子にフルーツ（フランボワーズや季節のフルーツ等）を入れて焼く、タルト・ミルリトンも実習します。

（コンベルサシオンはφ6cmのタルトレット型10個、ミルリトンはφ12~14cmのタルト型1台）

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りご希望の場合、追加料金は800円になります。お持ち帰りになりたい場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(9) A. ベラベッカ (ラッピング付) 9,500 円(税込)

（こちらは発酵時間、冷ます時間がかかるため、単品では受講できません。他のメニューを1メニュー以上と一緒に申し込みくださいませ。おススメはクリスマスティーです）

B. スペキュロス 9,000 円(税込)

C. A と B のセットメニュー 15,000 円(税込)

アルザス伝統菓子★ベラベッカ★ Wakanaの美味しい教室



ドライ・ポワール、ドライフルーツ、ナッツがぎっしり詰まったソーセージ状のフランス・アルザス地方菓子、ベラベッカ。焼き上がり後、2日以降が食べごろになり、冷暗所で2週間は日持ちします。（長さ約15cmの棒状3本分）

シナモンなどのスパイスとカソナード糖の香ばしさが美味しいクッキー、フランス・ノール地方菓子、スペキュロス。コーティングチョコで飾りを絞ります。常温で約1ヶ月は日持ちします。（約20個）

(10) クイニー・アマン (プレーン、アプリコット)、  
タルティネ・オ・キャラメル・サレ 13,000 円 (税込)

発酵生地にバターを折り込んで、キャラメリゼしながら焼く、ブルターニュ地方の発酵菓子と応用。ブルターニュ地方でポピュラーなキャラメルジャムのタルティネ・オ・キャラメル・サレ。バゲットやトーストした食パンに塗って食べると非常に美味。