

中上級編のチョコレート系の焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

当教室は趣味の生徒様対象の教室です。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。

チョコレート系焼き菓子、半生菓子

(1)新年のお菓子 (1/6のエピファニーのフランス伝統菓子)

A.ガレット・デ・ロワ・ショコラφ約 18cm1 台、ハートチョコナッツパイ 12,000 円 (税込)

B.ガレット・デ・ロワ・ショコラφ約 18cm1 台、サクリスタン・ショコラ 10,800 円 (税込)

応用編。チョコレート・フィユタージュ生地でマロングラッセとチョコチップ入りのクリーム・ダイヤモンドの組合せ。講師が用意した生地で仕上げ、それとは別に生地も三つ折り 2 回目まで実習。裁ち落とし生地で「ハートチョコナッツパイ」または「サクリスタン・ショコラ」を作る。

(φ約 18 cmの丸型 1 台分フェーヴ 1 個と紙製の王冠 1 枚、ハート約 8 個 or サクリスタン 14 個)

★A か B をお選びの上、ご予約の際にその旨を必ずご記入ください。

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りご希望の場合は追加料金 1,000 円税込になります。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。

(2)濃厚なチョコレート焼き菓子

A.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 or ミニ 10 本 16,000 円 (税込)

B.モワルー・ショコラ 10 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 2 本 20,000 円 (税込)

C.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ大 1 本 13,000 円 (税込)

D.モワルー・ショコラ 5 個、テリーヌ・ド・ショコラ・ミニ 5 本 11,500 円 (税込)

E.モワルー・ショコラ 10 個 10,000 円 (税込)

中にトリュフが入った、口どけが良いモワルー・ショコラ。濃厚なチョコレートテリーヌ。

(φ7 cm×高さ 4 cmのマフィン型で焼くモワルー・ショコラ、17×6×高さ 5 cmのテリーヌ型 or 8×2×高さ 2.5cm のミニパウンドで焼くテリーヌ・ド・ショコラ、シンプルラッピング付き)

★A から E のいずれかをお選びになってお申し込みの際にご記載くださいませ。

(3) ショコラデンシュトレン、ケーゼシュトレン、シンプルラッピング付 16,000 円 (税込)

チョコレートを練りこんだ生地にマロングラッセとチョコチップを混ぜたシュトレン。レモンピール入りの生地でナッツ&チーズクリームを巻いたシュトレン。

(3~4 人分の小型シュトレン各 2 個ずつ)

チョコレート系アントルメやケーキ(ムース、タルト、プティ・フル)

(4) ザッハ・トルテ、ネロ 13,500 円 (税込)

チョコレート生地にチョコレート糖衣をかけた日持ちのするオーストリア・ウィーン銘菓。チョコレートと練りこんだフルセック、ネロ。(φ15 cmのザッハトルテ 1 台、φ4 cmのネロ約 20 個)

(5) 塩ピスターシュ・ショコラ 10,800 円 (税込)

ピスタチオを贅沢に 100g 使用したビスキュイとグランドの塩がアクセントに入ったカカオ分 44%のクベルチュールミルクチョコレートのガナッシュの構成。ピスタチオのグリーンが鮮やかな断面が格子模様の長方形のケーキ。表面はガナッシュをナッペし、側面は波型カードで模様をつけ、上面全体に星口金で丸のパイピングをしたクラシカルな仕上げ。

(金型不使用：約 9×20×高さ 7 cmの長方形 1 台分)

★同料金で半分カットしてお持帰り頂けます。

★追加料金 800 円税込で 6 等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(6) ベレ・バスク・マロン (市販のマロンペースト使用) 10,500 円 (税込)

バスク地方菓子の「ベレ・バスク」のアレンジ版。栗のビスキュイ、クリーム・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、ベレ帽型に仕上げたユーモラスなアントルメ。(直径約 16cm×高さ 5cm のベレ帽型が 1 台できます)

(7) ショコラ・グルマン 10,500 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後味すっきりしたビターな味わいの大人のためのチョコレートケーキ。男性にも好まれる味。ビスキュイ・モワルー・ショコラ、クルスティアン・ショコラ、ムース・ショコラ・アメールを組み合わせたアントルメ。口どけよいビスキュイとムースにさくさくのクルスティアンがアクセントになっています。

(15×15×高さ 5 cmの角形 1 台分)

★同料金で半分カットしてお持帰り頂けます。

★追加料金 800 円税込で 8 等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(8) ミルフィーユ・キャラメル・ショコラ・マロングラッセ 10,800 円 (税込)

生地がだれるため、毎年 10~2月までの期間限定メニューです (香川教室は 8 月 OK)

講師があらかじめ作っておいたフィユタージュ・ショコラを使って仕上げます。それとは別に三つ折り 2 回までの工程を実習します。フィユタージュ・ショコラ (折りパイ)、キャラメル味のカカオ分 70%のクベルチュールを使用したガナッシュ、マロングラッセを層にしたチョコレート好きのためのミルフィーユ (型不使用；約 8×20×高さ 7cm の長方形 1 台分)

★追加料金 1,000 円税込で実習生地をお持ち帰り頂けます

★追加料金 600 円税込で 6 等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(9) ムース・バナナヌ・ショコラ・オ・レ 10,500円(税込)

ビスキュイ・ショコラの中はカカオ分高めのお砂糖たっぷりミルクチョコレートムース、カラメリゼしたバナナ、バナナムースが層になっています。表面はサントノーレ口金で絞ったバナナムース、炙りバナナ、ミルクチョコのガナッシュを飾ります。色々な形で約4本分のバナナを楽しめて、奥行きのある味わいの大人も満足なバナナのムースです。(φ15×高さ5cm丸型1台)

(10) オペラ 10,500円(税込)

パレットナイフと絞り袋をほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。パリのオペラ・ガルニエをイメージして作られた、フランスでは定番アントルメ。チョコレートクリーム、コーヒークリーム、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンドスポンジを何層にも重ねたケーキで、男性にも好まれる味。冷蔵庫で約4日間、冷凍庫で約1ヶ月日持ち可(15×15×高さ5cmの角形1台)

★同料金で半分カットしてお持帰り頂けます。

★追加料金800円税込で8~9等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(11) 薔薇のプティ・フル 13,000円(税込)

ビスキュイ・ショコラでガナッシュ・フランボワーズをサンドしてイタリア製のコーティングチョコレート(テンパリング不要)をかけたものにイチゴ味のクリームチーズアイシングで絞ったバラを飾ります。表面は乾燥するので、箱にくっつきません。冷蔵庫で約1週間、冷凍庫で約1ヶ月日持ち可。(直径約3cmのプティ・フル約24個+おまけプティ・フル約6個、ラッピング箱3箱付き)

(12) ガトー・マルジョレーヌ 10,500円(税込)

三つ星レストランのスペシャルティだったアントルメのアレンジ版。3種類のクリーム(生クリーム、チョコレート、プラリネ)とダクワーズ・アマンドを重ねて6層にした長方形のケーキ。チョコレート細工を作って飾ります。

(型不使用;約10×20×高さ7cmの長方形1台分:約6人分)

★同料金で半分カットしてお持帰り頂けます。

★追加料金600円税込で6等分カットして、アルミフォイル+ケーキゼロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(13) ダミエ・ローズ 10,000円(税込)

パレットナイフ、絞りの練習ができるメニュー。卵黄とバター多めのジェノワーズとジェノワーズ・ショコラ生地を使用した、切り口がモザイク模様のクラシカルなケーキ。チョコレート味のバタークリームで生地の組み立てと表面のナッペをして、イチゴ味のバタークリームでシンプルな薔薇と抹茶味のバタークリームで葉っぱを絞ってデコレーション。

(約7×18×高さ7cmの長方形1台分:約7~8人分)

(14) ガトー・ショコラ・フランボワーズ 10,500 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のカナッシュ・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、シックにクラシカル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。

（φ15 cm×h5 cmの丸型 1 台分）

(15) マカロン・ムース・ショコラ・キャラメル・サレ・ウィスキー10,800 円(税込)

塩キャラメル・ウィスキー、ムース・キャラメル・ショコラ、マカロン・ショコラを組み合わせた大人味のアントルメ。トップにはチョコレート細工を飾ります

（φ15cm×高さ5cmの丸型 1 台分）

(16) ムース・ショコラ・オレ・テ・マサラ・シトロン 10,800 円(税込)

マサラティー風味（シナモン、カルダモン、クローブ、ジンジャー）のミルクチョコレートムース、クレーン・シトロン、ダクワーズを組み合わせたアントルメ。

（φ15cm×高さ5cmの丸型 1 台分）

(17) ピンクのチョコレートカーネーションケーキ 10,000 円(税込) (11~3月上旬の期間限定)

フランボワーズホワイトチョコクリームと軽い食感のムラング・ショコラ・スポンジを層にしたケーキ。難易度の高いピンクのカーネーションをチョコレートで作って表面に飾ります。母の日向けのアントルメにぴったりです。

（φ15cm×高さ5cmの丸型 1 台分）

(18) 抹茶檸檬オペラ~ショコラ・テ・ベール・シトロン



抹茶レモンビスキュイ、レモンカナッシュ、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。

◆レッスン料金 10,500 円（税込）

（約 15 cm角高さ 5 cm 1 台分）

★同料金で半分カットしてお持帰り頂けます。

★追加料金 800 円税込で 8~9 等分カットして、アルミフォイル+ケーキセロファンで包むことが可能。以上をご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

★アルコールが苦手な方はお申し込みの際にその旨をご記入ください。