

杏、梅、スモモ、プラム、桃のお菓子 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。

アプリコット(杏)、スモモ、プラムのお菓子

国産アンズは 6 月末～7月中旬頃（入手が不安定なため、講師があらかじめ冷凍しておいた旬のアンズを使用する場合がありますので、予めご了承ください）。スモモ or プラムは 6 月～9 月限定。

(1) アンズとブルーベリーのシブースト 10,800 円（税込）

たっぷりのブルーベリーとフランソワを流して焼いたタルト台、あんずのシブーストの組み合わせ。
（タルト型φ16cm とセルクルφ15cm を使用します。）

★追加料金 800 円税込で 6 等分カット+ケーキフィルム巻き+ケーキフォイルでお持ち帰り頂けます。ご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください。

(2) フロマーシュ・クリュ・アプリコ 10,800 円（税込）

アプリコットの自家製ロティ、ムース・フロマーシュ・アプリコ、ビスキュイ・サボワを組み合わせた爽やかなフレンチタイプのアントルメ。（15cm 角×高さ 5cm の正方形が 1 台できます）

(3) ドーム・ブランシュ・プルノー 10,500 円（税込）

ヨーグルトムースにスモモ or プルーンのコンフィを中に入れた爽やかなプティ・ガトー
（直径 7cm のドーム型のプティ・ガトーが 6 個できます）

(4) タルト・オ・プルノー、ガトー・フロマーシュ・プルノー 14,000 円（税込）

フレッシュなプルーンをアーモンドクリームとチョコレートと一緒に敷きこんだうす焼きタルト。
プルーンのコンフィを混ぜ込んだハードタイプの焼きチーズケーキ。
（直径 16 cm のタルト型 1 台分、直径 15 cm の丸型 1 台）

(5) アプリコットとラベンダーのガトー・アンヴェルセ

あんずギモーヴ 14,000 円（税込）

アンズをカラメルとからめ、ラベンダー&バニラ風味のケイク生地と一緒に焼きこんだシューシーで、ラベンダーが品よく香る、清々しい焼き菓子です。焼き時間を利用して甘酸っぱいアプリコットのギモーヴ（卵白不使用）も作ります。

（直径 18cm のマンケ型 1 台分、ギモーヴ約 36 個分）*マンケ型は底付きの台形丸型

(6) メイズ・オブ・オナー8個、エッグ・カスタード・タルト 8個 10,000円(税込)

自家製のカッテージチーズ、アプリコットジャムを練りパイ生地と合わせて焼いた小型のタルト。同じパイ生地を使って、イギリス風のエッグタルトも実習します。

(φ5.5 cmのタルトレット型 8個ずつ) 6月下旬~7月頃は自家製アプリコットジャムを使用

(7) 自家製セミドライのアンズとチョコのバタークリームサンドクッキー 9,800円(税込)

自家製セミドライのアンズを使用した、カカオ分高めのおさくさくチョコサブレとミルクチョコやカラメル入りのバタークリームと自家製セミドライ・アンズをサンドした冷やしクッキー。国産アンズをご希望の場合は6月下旬~7月頃にお申し込みくださいませ。

(6×4.5のオバル型 16セット。ご希望でカラメル味8個、ミルクチョコ味8個も可能ですので、お申し込みの際にご記入ください)

(8) プルーンのチーズムース 10,000円(税込)

ビスキュイ・ショコラ、プルーンの自家製ピューレ入りのクリームチーズムース、プルーンの自家製ピューレのジュレ、チョコで作ったハートを四つ葉のクローバーに飾る。はっきりとした酸味が暑い時季にぴったりなケーキです。(φ15 cm×高さ5 cm 1台分)

桃のお菓子(7~8月頃)

(1) 桃のサマー・プディング、デザートカップ仕立て 9,800円(税込)

イギリス菓子のアレンジ版。桃とブルーベリーとラズベリーのコンポートをホワイトスポンジに詰め込み、生クリームを表面に飾ったデザートカップ仕立て。(φ7×高さ7 cmのデザートカップ6個分) 1.5倍量9個ご希望は12,500円、2倍量12個ご希望は16,500円になります。

(2) はちみつ焼き桃カスタードパイ、カスタードソース 9,800円(税込) (フードプロセッサー使用)

はちみつで風味づけした桃のソテーとカスタードソースを流して焼いた、表面が格子状の焼き桃パイ。(φ16 cmのタルト型 1台)

★30分ほどじっくり焼きますので、焼き時間に他のメニューと一緒にどうぞ。桃のアイ스티ー 2,000円がお勧めです。→<http://wakana.hasebe-tokyo.com/menu6.html>

(3) 桃のシャルロット 10,500円(税込)

桃のムース、ビスキュイ・ショコラ、表面に桃の自家製コンポートを飾った豪華なアントルメ。(φ15cm×高さ5cmの丸型 1台分)

φ12 cm 2台をご希望の場合は11,000円税込になります。

φ18 cm 1台をご希望の場合は14,000円税込になります。

(4) 桃檸檬タルトレット 10,500円(税込)

レモンのクレーム・プリュレ生地とタルト生地を焼き合わせた土台に桃の自家製コンポートを「お花」「半球(ドーム)」の2種類のデザインで飾ったタルトレット(φ7 cmのタルトレット6個分)

(5) 桃のクレメ・ダンジュ、桃のスープ・ドゥ・フリユイ 14,500 円 (税込)

フランス、ロワール地方アンジュ市のデザート。サワークリームを使用した水切りチーズムースに桃ベリーソースを添えたもの。アールグレイが効いたさわやかな赤ワインシロップに桃を漬けたフルーツカクテル、スープ・ド・フリユイ（ご希望でノンアルコールに変えることができます）。

（クレメ・ダンジュはφ6cm 高さ 7cm のデザートカップ 6 個分。スープ・ド・フリユイは約 4 人分）

(6) ももピー 12,000 円 (税込) お菓子作り慣れた中上級者以上の方向けメニューです。

練りパイ、香ばしく濃厚なナッツの風味が特徴のピスタチオのムース、ジューシーな桃のコンポートを組み合わせた豪華なプティ・ガトー。(φ7cmのタルトレット型×高さ10cmのプティ・ガトー6個分)

(7) 桃薔薇ショートケーキ 11,500 円 (税込)

桃 4 個分使用する、桃好きにはたまらないショートケーキです。基本のジェノワーズに桃入り生クリームとフレッシュな桃をたっぷりサンドして、表面にはレッスンで実習する桃のコンポートを薔薇の花型に飾り、桃入り生クリームでパイピングします。サイドにはホワイトチョコレート細工でデコレーション。クリームにはゼラチンが入っていますので、夏でもダレにくいです。(φ15cm丸型1台)