

中級編 気分はショコラティエ～ボンボン・オ・ショコラ by 長谷部稚菜

★家庭環境での実習のため、毎年 11 月下旬頃～4 月上旬頃までの期間限定です(記載料金は 1 名様分)。

(1) ジャンドゥイオット (型抜きチョコ)、シンプルなラッピング付き 9,800 円(税込)

ヘーゼルナッツとアーモンドペースト入りのこくがある、イタリア・トリノの伝統チョコレート
を家庭で作りやすいように実習します。(約 20 個：ラッピング箱付き)。

★ヘーゼルナッツは取り寄せのため、ご希望日の 5 日前までにお申し込みください。



(2) アマンド・カラメリゼ・ショコラ、ロシェ、ラッピング箱 4 箱付 13,000 円(税込)

カラメリゼしたアーモンドにテンパリングしたチョコレートをかけたアマンド・カラメリゼ・ショコラ。スライスしたアマンド・グリエとクランベリーをチョコレートで合えた岩型チョコ。
(アーモンド 150g 分にチョコがけしたもの、ロシェ 24 個分)



稚菜のフォト「アマンド・カラメリゼ・ショコラ」



稚菜のフォト「ロシェ」

(3) マンディアン、ソシス・ド・ショコラ、シンプルなラッピング付 14,500 円(税込)

ドライフルーツを飾った円盤型チョコ、アルザス銘菓のサラミ型チョコ。基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。

(マンディアン黒と白各 15 個ずつ、ソシス・ド・ショコラ長さ 15 cmの棒状 3 本)



(4) ポム・オ・ミエル、オランジェット、ラッピング箱 4 箱付 14,500 円(税込)

自家製のリンゴの蜂蜜煮やオレンジピールのコンフィ（市販）にチョコレートをかかけたもの
基本のテクニックをほぼ習得している方、または日ごろからお菓子作りをされている方は受講して頂けます。（ポム・オ・ミエル約 32 個分、オランジェット約 32 本分）

★下準備がありますので、ご希望日 4 日前までにお申し込みください。フードロス避けるために、キャンセルや日程変更不可とさせていただきます。

ポム・ミエル・ショコラ
オランジェット
Wakanaの美味しい教室



ポム・ミエル・ショコラ
オランジェット
Wakanaの美味しい教室

(5) トリュフ・ショコラとバリエーションとおまけチョコ、ラッピング箱付き

- A. 1種類 24個 (黒、抹茶、苺のいずれか1種類)、ラッピング箱2箱+小袋 12,500円(税込)
- B. 2種類各12個計24個 (黒、抹茶、苺のいずれか2種類)、ラッピング箱2箱+小袋 14,000円(税込)
- C. 2種類各24個計48個 (黒、抹茶、苺のいずれか2種類)、ラッピング箱4箱+小1箱 19,500円(税込)
- D. 3種類各12個計36個 (黒、抹茶、苺のすべて)、ラッピング箱3箱+小1箱 16,500円(税込)
- E. 3種類各24個計72個 (黒、抹茶、苺のすべて)、ラッピング箱7箱+小袋 27,000円(税込)

オーソドックスな黒トリュフ(ココアまぶし、まぶさないを選べます)、抹茶風味のトリュフ、苺風味のトリュフ。初中級者以上向けの内容。ご希望で2種類以上受講の場合は、2タイプのテンパリング方法を学べます。トリュフにコーティングするクベルチュール・ショコラが余った場合はおまけチョコとして、クロッカシ・ショコラ(割りチョコ)も作ります。

A~Eのうち、いずれかをお選び頂き、ご希望フレーバーと共に申し込み時にご記入ください。



(6) イースターのためのチョコレート・オブジェ

- A. イースターエッグ大1個と小4個、ウサギ1匹、雌鶏1匹、フリユイ・ド・メール30個 18,500円(税込)
- B. イースターエッグ大1個、ウサギ1匹、雌鶏1匹、フリユイ・ド・メール30個 17,000円(税込)
- C. イースターエッグ小4個、ウサギ1匹、雌鶏1匹、フリユイ・ド・メール30個 17,000円(税込)
- D. イースターエッグ大1個と小4個、雌鶏1匹、フリユイ・ド・メール30個 16,000円(税込)

イースター（復活祭：キリスト教の移動祝祭日）用の飾りチョコレート。色付けの部分は抹茶パウダー、フリーズドライ苺パウダーをカカオ分 40%のクベルチュール・ブランシュに添加して使用し、ベースになる部分はカカオ分 56%のクベルチュール・ノワールを使用します。

すべてシンプルラッピング付きです。

イースターエッグ大→カラフルで大きい卵型チョコ（長い部分が約 20 cm）。

イースターエッグ小→ウサギさんが色々な職業に扮した柄の卵型チョコ（長い部分が約 8 cm）。

ウサギ→モーニングを羽織った紳士的な洋装のウサギ。

雌鶏→小型の雌鶏（長い部分が 8 cm）

フリユイ・ド・メール→魚介型の一口サイズのチョコレートで、卵やウサギの中に入れます。

基本のテクニックをほぼ習得している方は無理なく受講して頂けます。

A~Dのうち、いずれかをお選び頂き、お申し込み時にご記入ください。

イースターチョコレート
Wakanaの美味しい教室



ラバン・オン・ショコラ
Wakanaの美味しい教室

