

フランス伝統菓子～生菓子中級編 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。

★こちらのメニューはマンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承っております。

パータ・シューを使用した生菓子

(1)A. エクレール・ショコラ、フォンダン・パティシエ 10,000 円 (税込)

B. エクレール・キャラメル・サレ、フォンダン・パティシエ 10,000 円 (税込)

C. AとBの両方のエクレール、フォンダン・パティシエ 15,000 円 (税込)

フランス伝統菓子の生菓子エクレール。エクレールにかけるフォンダン・パティシエも作ります。

チョコレートクリームを詰めてチョコレートフォンダンをかけたエクレール (約 10 本)。

塩キャラメルクリームを詰めてキャラメルフォンダンをかけたエクレール (約 10 本)。

A、B、C からメニューを選んで頂き、お申込時にその旨をご記入ください。

(2)A. パリ=プレスト、プラリネ作り 10,000 円 (税込)

B. パリ=プレスト、マレシヨー、プラリネ作り 13,000 円 (税込)

プラリネも作ります。自家製プラリネ入りバタークリームを挟んだリング型のシュー、フランス伝統菓子のパリ=プレスト。(φ約 18 cmのリング状のパリ=プレスト 1 台)

余った卵白で生地を作るプティフル、マレシヨーは棒状のナッツ生地でプラリネバタークリームをサンドしてチョコレートでデコレーションしたものです。(約 18 個)

A、B からメニューを選んで頂き、お申込時にその旨をご記入ください。

(3) A. サントノーレ 10,000 円 (税込)

B. サントノーレ、ピュイ・ダムール 15,000 円 (税込)

フランス伝統菓子の生菓子。パイ生地のふちに餡がけシューを飾り、サントノーレクリームを絞ったサントノーレ。(φ18 cmの丸型 1 台)

パイ生地とシブーストクリーム、フランボワーズを組み合わせて、表面をカラメリゼしたお菓子、ピュイダムール (φ6 cmのタルト型 6 個)。

A、B からメニューを選んで頂き、お申込時にその旨をご記入ください。

発酵生地を使用した生菓子

(4) タルト・トロペジエンヌ、エボンジュ 14,000 円 (税込)

プロヴァンス地方の伝統菓子。ブリオッシュ生地にキルシュシロップを染み込ませ、クリーム・ムスリーヌをサンドした素朴な生菓子。メレンゲベースのふわふわしたアーモンド生地に自家製のコンフィチュール・フランボワーズ・ペパンをはさんだプティフル。

(φ18 cmのトロペジエンヌ 1 台、エボンジュφ4 cmの丸型約 20 サンド)

(5) サヴァラン・ア・ロランジュ 10,000 円 (税込)

発酵生地であるサヴァラン生地を焼き、オレンジシロップを含ませたジューシーなお菓子。表面にクリームとオレンジをたっぷり飾ります。紙製のココット+シートに入れてお持ち帰り。

国産柑橘類（いよかん、清美オレンジなど）が旬の場合はそれを使用し、シーズン外は輸入物オレンジを使用します。（約 8 cmのシリコマーサバラン型 6 個分）

フィクタージュを使用した生菓子

(6) ミルフィーユ・クラシック、フォンダン・パティシエ 10,500 円 (税込)

フィクタージュ・アンベルセ（逆さ折りパイ）で作る伝統スタイルのミルフィーユ。間にクレーム・ディプロマットを挟んで表面にフォンダンとチョコレートで矢羽根模様をデコレーション。フォンダン・パティシエも作ります。講師があらかじめ作った生地を使用して仕上げ、それとは別に生地を実習。実習生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金 1,000 円でお持ち帰り可能。ご予約の際にその旨をご記載ください。（幅約 10 cm長さ 20 cmのミルフィーユ 1 台分）

自家製マジパンを使用した生菓子

(7) フィグ、クッサン・ド・リヨン、マジパン・コンフィズリー作り 15,000 円 (税込)

マジパン・コンフィズリーを作り、2 種類のお菓子を作ります。ドライイチジク入りのチョコレート生地をマジパンで包み、イチジク型に仕上げたユーモラスなお菓子「フィグ」（4 個分）

オレンジ・コニャックを効かせたガナッシュをマジパンで包んだクッション型のリヨン銘菓「クッサン・ド・リヨン」（15 個分）