

## 定番のフランス焼き菓子、半生菓子 by 長谷部稚菜

★レッスン料金は1名様分になります。

★このジャンルの(1)、(2)、(3)、(4)のA、(5)のA、(6)の1倍量のいずれかを同時間帯に2メニュー以上受講された場合は割引があります。2メニューは18,500円税込、3メニューは28,000円税込になります。脱酸素剤パッケージの追加料金は含まれていません。ご希望の場合はお申込み時にその旨をお書き添えください。

### (1) フィナンシエ、ティグレ 10,000円税込、2倍量受講は17,000円税込

アーモンドとブルノワゼット（焦がしバター）の風味が特徴のフランス伝統菓子。その応用のティグレ。30℃以下の常温で約1週間、脱酸素剤入りパッケージの場合は約2週間保存可能。

（オーバル小型10個分、シリコンフレックスサバラン型8個分、個別包装付き）

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、1倍量は800円税込の追加料金、2倍量は1,000円の追加料金です。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。



### (2) ガレット・ブルトンヌ、サブレ・ブルトン 10,000円税込、2倍量受講は17,000円税込

有塩バターの風味豊かなブルターニュ地方のサブレ。ガレット・ブルトンヌはコーヒー＆胡桃を作り、サブレ・ブルトンヌはほんのり塩味のきいたプレーンを作ります。常温で約2～4週間保存可能。

（φ5cmのガレットブルトンヌ約15個、φ6cmのサブレ・ブルトン約15個、個別包装付き）



(3) ガトー・ショコラ、フランス風ブラウニー10,000 円税込、2 倍量受講は 17,000 円税込  
チョコレートがたっぷり入ったしっとりケーキ。その応用の胡桃入りブラウニー。30℃以下の常温で約 1 週間、脱酸素剤入りパッケージの場合は約 2 週間保存可能。(ガトー・ショコラはφ 12 cmの丸型 2 台分とシンプルラッピング、ブラウニーは 15 cm角 1 台分を 12 等分にカットして個包装)

★ブラウニーのみ、脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、1 倍量は 800 円税込の追加料金、2 倍量は 1,000 円の追加料金です。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。



ガトー・ショコラ  
Wakanaの美味しいお菓子教室



ブラウニー  
Wakanaの美味しいお菓子教室

(4) 「紙型」で仕上げます。

- A. 紙型：ケイク・オ・フリユイ小 2 本、ケイク・マルブレ・小 2 本 10,500 円税込
- B. 紙型：ケイク・オ・フリユイ小 4 本、ケイク・マルブレ・小 4 本 17,500 円税込
- C. 紙型🍷ケイク・オ・フリユイ小 2 本、ケイク・マルブレ・マロン小 2 本 11,500 円税込
- D. 紙型🍷ケイク・オ・フリユイ小 4 本、ケイク・マルブレ・マロン小 4 本 18,500 円税込

洋酒でマリネしたドライフルーツを入れたケイク・オ・フリユイ。チョコレート生地がマーブル状になったケイク・マルブレ。栗の渋皮煮入りのケイク・マルブレ・マロン。30℃以下の常温で約 1 週間、脱酸素剤入りパッケージは約 2 週間保存可能。(小型パウンド紙型のサイズは約 12×7×高さ 6 cm)

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装ご希望の場合は、A、C は追加料金 700 円税込、B と D は追加料金 900 円税込になります。冷まし時間と梱包時間でレッスン所要時間が延びます。

ケイク・オ・フリユイ Wakanaの美味しい教室



ケイク・マルブレ Wakanaの美味しい教室



(5) 「金型」で仕上げます。

- A. 金型：ケイク・オ・フリユイ中1本、ケイク・マルブレ・中1本 10,000 円税込
- B. 金型：ケイク・オ・フリユイ中2本、ケイク・マルブレ・中2本 17,000 円税込
- C. 金型🍷ケイク・オ・フリユイ中1本、ケイク・マルブレ・マロン中1本 11,000 円税込
- D. 金型🍷ケイク・オ・フリユイ中2本、ケイク・マルブレ・マロン中2本 18,000 円税込

洋酒でマリネしたドライフルーツを入れたケイク・オ・フリユイ。チョコレート生地がマーブル状になったケイク・マルブレ。栗の渋皮煮入りのケイク・マルブレ・マロン。30℃以下の常温で約1週間、脱酸素剤入りパッケージは約2週間保存可能。(中型パウンド金型のサイズは約18×7×高さ7cm)

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装ご希望の場合は、AとCは追加料金500円税込、BとDは追加料金800円税込になります。冷ます時間と梱包時間でレッスン所要時間が延びます。

★1本につき8等分スライスして脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望はAとCは1,000円税込、BとDは1,500円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。冷まし時間、カット作業時間、梱包時間でレッスン所要時間が延びます。



(6) タルトレット・ピニオン、ナベット 10,000 円税込 2倍量をご希望は 17,000 円税込

タルトレットはパートシュクレ、ラムレーズン、クレーム・ダイヤモンド、松の実を焼き合わせた南仏プロヴァンス地方菓子。30℃以下の常温で約1週間、脱酸素剤入りパッケージの場合は約2週間保存可能。ナベットはオリーブオイル入りで南仏マルセイユ菓子の舟形クッキー。オレンジ風味とショコラ風味の2種類を実習。常温で約2~4週間保存可能。

(タルトレットはφ5.5cm ポンポネット型8個、ナベット2種類×各10本ずつ)

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、1倍量は800円税込の追加料金、2倍量は1,000円の追加料金です。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。



(7) パルミエ、サクリスタン 10,000 円税込、2 倍量受講は 17,000 円税込

グラニュー糖を折り込んだパイ生地をハート型と棒状に仕上げたパイ菓子

(パルミエは約 15 個、サクリスタンは約 20 本、個別包装付き)

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望は追加料金 800 円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(8) サブレ・フロランタン、フロランタン・ショコラ 10,500 円 (税込)

カラメルがけナッツ&ドライフルーツをのせたサブレ・フロランタン、チョコレートをかけたフロランタン・ショコラ。べたつかず、飽きのこない仕上がり。

(サブレは 15 cm 角 1 台を 16 個分にカット、ショコラは直径 5 cm の丸型を 15 個、個別包装付き)

★カラフルなデザインの OPP 袋に小分けしてラッピングされたい場合は、1 袋につき追加料金 100 円税込を頂きます。脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望は追加料金 1,000 円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨と OPP 袋の場合はご希望枚数をご記入ください。

★定番のフランス焼き菓子(1)~(6)のいずれかと(7)を組み合わせると同時に 2 メニュー受講された場合のレッスン料金は 19,000 円になります。ご希望の場合はお申込み時にご希望メニューをお書き添えください。

(9) A.ダクワーズ (プレーン 8 個→9,800 円 (税込) 倍量の 16 個→14,000 円(税込)

B.ダクワーズ (プレーン 8 個、珈琲&レーズン 8 個) 15,000 円 (税込)

C.ダクワーズ (プレーン 8 個、抹茶黒胡麻 8 個) 15,000 円 (税込)

D.ダクワーズ (プレーン 8 個、珈琲&レーズン 8 個、塩黒胡麻抹茶 8 個) 18,000 円 (税込)

アーモンド風味のしっとり生地と自家製ブラリネチョコクリームを組み合わせたお菓子。バリエーションで珈琲&レーズン(ブラリネ使用)、塩黒胡麻抹茶(ブラリネ不使用)もあります。個別包装付き。

A~D をお選びの上 (倍量の場合は倍量希望とご記入ください)、お申し込みの際にご記入ください。

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望、A は追加料金 500 円税込、B、C、D は追加料金 1,000 円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(10) パン・デピス (シンプルラッピング付き)、バラのノネット 10,500 円 (税込)

ブルゴーニュ地方のディジョンの伝統菓子。シナモンやジンジャー他のスパイスが上品に香る、蜂蜜をたっぷり使用した味わい深いケーキ。応用編でディジョンの老舗「ミュロ・エ・プティ・ジャン」の銘菓「ノネット (軽めのパン・デピス生地にアプリコットジャムを入れたもの)」を当教室流にふたくちサイズの薔薇の型で焼きます。(パン・デピスは 12×7×高さ 5 cm の紙製パウンド型 3 台分+脱酸素剤入りの袋付き、ノネットはφ4 cm のバラ型シリコマー約 15 個分を個別包装)

★ノネットに脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望は追加料金 800 円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(11) 新年のお菓子 (1/6「エピファニー」用のフランス伝統菓子)

A.ガレット・デ・ロワ、フィユテ・ザマンド・ショコラ 10,800 円 (税込)

B.ガレット・デ・ロワ、マロンパイ 14,000 円 (税込)

基本のフィユタージュ生地とクレーム・ダマンドの組合せ。講師が用意した生地仕上げ、それとは別に生地も三つ折り 2 回目まで実習。1/6「エピファニー」用のフランス伝統菓子。A はスライスアーモンドをまぶしたフィユテ・オ・ザマンドを作ります。B は栗の渋皮煮入りのマロン

パイを作ります。(ガレットは約φ18~19 cmの丸型 1 台、フェーヴ 1 個と紙製の王冠 1 枚、フィユテ・オ・ザマンド約 10 枚 or マロンパイ 6 個分)

★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の追加料金は 1,200 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。

(12) 新年のお菓子 (1/6「エピファニー」用のフランス伝統菓子のバリエーション味)

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レーン・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 1,200 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。

(13) ショソン・オ・ポム、アリュメット・オ・ポム 10,500 円 (税込)

あらかじめ講師が作った生地(フィユタージュ・ノルマル)で仕上げ、それとは別に生地作り実習もします。表面に葉っぱ模様をつけた半月型の一人分アップルパイ。裁ち落とし生地でアリュメット・オ・ポムを作ります。(ショソン・オ・ポムはφ約 8 cmの半月型 6 個分、アリュメット・オ・ポムは約 18 × 10 cmの長方形 1 台分)

★レッスンで実習した生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金が 1,200 円になります。お持ち帰り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。

(14) フランス・バスク地方の伝統菓子とフランス伝統菓子のメレンゲ

A.ガトー・バスク・スリーズφ12 cm 1 台、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 9,800 円 (税込)

B.プティガトー・バスク・スリーズφ6 cm 6 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 10,000 円 (税込)

C.ガトー・バスク・ショコラφ12 cm 1 台、クロッカムール 約 14 個 9,800 円 (税込)

D.プティガトー・バスク・ショコラφ8 cm 6 個、クロッカムール 約 14 個 10,000 円 (税込)

E. A と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)

F. B と D の組み合わせ 18,500 円 (税込)

G. A と D の組み合わせ 18,000 円 (税込)

H. B と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)

I.プティガトー・バスク・スリーズφ6 cm 12 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 18,000 円 (税込)

J. プティガトー・バスク・ショコラφ8 cm 12 個、クロッカムール 約 14 個 18,000 円 (税込)

「ガトー・バスク・スリーズ」はクッキーとバターケーキの中間のような生地にサクランボのコンポートとクレーン・パティシエールが入っており、冷蔵保存で約 5 日間、冷凍保存で約 1 か月間日持ちする。(5 月~7 月中旬ぐらいまではフレッシュなサクランボをコンポートして実習します)

「ガトー・バスク・ショコラ」はざっくりとした生地にプラリネアマンド入りのチョコレートクリームが入っており、18℃以下で保存して約 10 日間、冷凍保存で約 1 か月間日持ちする。

## Wakana の美味しいお菓子教室

クロッカムールはメレンゲクッキーでチョコ&アーモンド味を作る。

ムラング・ココ・シヨコラはメレンゲクッキーでチョコチップ入りココナッツ味を作る。

★A~Jのいずれかをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

★プティガトーは脱酸素剤入り個別包装を承ることができます(φ12 cmの脱酸素剤個別包装は無し)。

B、D、G、Hは追加料金 500 円税込、F、I、Jは追加料金 800 円税込で脱酸素剤入り個別包装を承ることができます。ご希望の際には申し込み時にご記入ください(さくらんぼは常温で約 5 日間、冷蔵で約 10 日間、チョコは常温で約 2 週間、冷蔵で約 1 ヶ月日持ちします)。

ガトー・バスク・シヨコラ by Wakana.H



さくらんぼ🍒ガトー・バスク  
Wakanaの美味しい教室



プティ・ガトー・バスク・シヨコラ Wakanaの美味しい教室



さくらんぼのプティ・ガトー・バスク  
Wakanaの美味しい教室



ムラング・ココ・シヨコラ Wakanaの美味しい教室



クロッカムール Wakanaの美味しい教室



**(14) カヌレ、クロッカン・アマンド・シトロン、ムラング・フレーズ 14,500 円 (税込)**

(カヌレ生地を仕込む都合がありますので、ご希望日の3日前の23時までにご予約お願致します)

ポルドー地方のもちっとかりっとした独特の食感のカヌレ(生地を寝かせる時間が長時間なので、講師があらかじめ作っておいた生地を使用し、それとは別に生地作りも実習して頂きます)。

ミディピレネー地方アルピなどの南仏のお菓子でナッツが香ばしいカリカリクッキーのクロッカン、フランスではオーソドックスなメレンゲクッキーをイチゴ味で作ったもの。

(カヌレは6個分、クロッカンは約18個分、ムラングは約40個)

**(15) ニード・パック・ピスターシュ・アプリコ、シンプルラッピング付き 10,000 円 (税込)**

鳥の巣を模ったイースターのお菓子を焼き菓子で作る当教室オリジナルのメニュー。ピスタチオのケイク生地の中にドライアプリコットを入れて焼き、ケーキポップスで卵とひよ子を作って鳥の巣にみたてた飾りをします。(シリコマーサバラ型6個分)

**(16) フレンチ・メレンゲで作る♪基本のマカロン・パリジャン(ラッピング箱付き) 10,000 円(税込)**

日本でもおなじみの、表面がすべすべしたマカロン(卵は卵白だけを使用)。

比較的家庭で作りやすい基本の味を実習します。フレンチ・メレンゲベースのマカロン生地を実習します。絞り袋を使いこなせる方はとりわけスムーズに実習して頂けます。

(絞るサイズによって異なりますが、1種類につき、12~14個仕上がります)

バニラ、塩キャラメル、レモン、ショコラ、イチゴ、フランボワーズ、カフェ、抹茶のうち好きな2種類をお選びになって、ご予約の際にお申し出ください。

★3種類ご希望は14,000円(税込)、4種類ご希望は17,000円(税込)で承り中。

**(17) アルザス風チーズケーキ、ビスキュイ・ローズ 13,000 円 (税込)**

アルザス地方菓子のフレッシュチーズを使用した、軽やかな味わいのスフレタイプのチーズケーキ(現地ではフロマーシュ・ブランを使用しますが、水切りヨーグルトで代用します)。シャンパーニュ地方のバラの香りがほんのりする、さくっとしたピンク色のかわいいビスキュイ。

(アルザス風チーズケーキはφ15cm×高さ5cm、ビスキュイ・ローズは12本)

**(18) パン屋さんも作る素朴なフランス伝統菓子**

A. プティ・フラン・パティシエφ6cm 6個 9,200円税込(2倍量は14,000円税込)

B. プティ・フラン・ショコラφ6cm 6個 9,200円税込(2倍量は14,000円税込)

C. フラン・パティシエφ12cm 1台、プティ・フラン・ショコラφ6cm 6個 15,000円税込

D. プティ・フラン・パティシエφ6cm 6個、プティ・フラン・ショコラφ6cm 6個 15,000円税込

フランス伝統菓子フランを口どけよく上品に仕上げました。プリンのような滑らかな食感がデザートとしても美味しく頂けます。応用編にビターなチョコレート味のフラン・パティシエ・ショコラ。

\*A、B、C、Dからお選びの上、申し込みの際にご連絡くださいませ。

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、A、B、Cは追加料金500円税込、Dは800円税込になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

## (19) ロワール地方の素朴な味わいの日持ちする焼きタルト

- A. ヌガー・ド・トゥール (1 種類) 9,500 円税込 (2 倍量をご希望の場合は 13,000 円税込)  
 B. ヌガー・ド・トゥール (2 種類) 13,500 円税込  
 C. ヌガー・ド・トゥール (3 種類) 17,000 円税込

ロワール地方菓子のタルトを 7 cm の小型タルトレットに仕上げ、珈琲チョコオレンジ味に仕上げた、当教室流のバリエーションレシピ付き。卵は卵白のみ使用。マカロン生地とフルーツのコンポートやピールを組み合わせた素朴な焼きタルト。常温で約 3 日間、冷蔵で約 1 週間、冷凍で約 1 ヶ月日持ちします。(1 種類につき  $\phi$  7 cm のタルトレット 6 個分仕上がります)

★A,B,C の中から選択後、「珈琲チョコオレンジ」「抹茶&焼きあんず (6~7 月以外は缶詰使用)」「抹茶&ブルーベリー」「アールグレイ&林檎フランボワーズ」の中から好きなフレーバーもお選びの上、お申し込みの際にご記載ください。

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望は、A は追加料金 500 円税込、2 倍量、B、C 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。

## (20) 塩カトルカール・ショコラ、チュイール・ショコラ (塩ココナッツ、パルメザンアーモンド)、シンプルラッピング付き 13,500 円(税込)

カカオ分高めクベルチュール・ショコラを使用したビターな味わいのチョコレート焼き菓子。コーヒーはもとより、ウイスキーなどの蒸留酒にもベストマッチ。フルール・ド・セルの塩味とナッツがアクセントのチョコレートパウンドケーキ。小麦粉不使用の軽やかな味わいのチュイール・ショコラ 2 種類 (フルール・ド・セル&ココナッツ、パルメザン&アーモンド) に仕上げます。(カトルカール・ショコラは 17×5×高さ 4 cm の紙製スリムパウンド型 3 本 (脱酸素剤対応包装)、チュイール・ショコラは各 30 枚×2 種類=約 60 枚を 2 枚ずつの個別包装)

★追加料金 800 円で塩カトルカールショコラは 17×7×6 cm のパウンド型 2 台で焼いて、16 カットして脱酸素剤対応個別包装を承ることができます (30℃以下で約 2 週間日持ち可能)。ご希望の際には申し込み時にご記入ください。★追加料金 800 円でチュイール・ショコラを 4~5 枚まとめて脱酸素剤対応個別包装を承ることができます (30℃以下で約 2 週間日持ち可能)。

## (21) リヨン銘菓のプラリネ・ローズとのお菓子

- A. タルトレット・プラリネ・ローズ、プラリネ・ローズ実習 9,800 円 (税込)  
 B. プッシュェット・プラリネ・ローズ、プラリネ・ローズ実習 9,800 円 (税込)  
 C. A と B の組合せ 16,500 円 (税込)

リヨン銘菓のプラリネ・ローズを実習後、それを使用して伝統菓子やアレンジ焼き菓子に仕上げる。A はリヨン銘菓、タルト・プラリネ・ローズを小型にして仕上げます。(  $\phi$  7 cm のタルトレット 6 個分)。B はプラリネ・ローズを使用したザクザクした食感のケーキ (シリコマーのプッシュェット型 9 個分)

\*A、B、C からお選びの上、申し込み時にご記入くださいませ。

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望の場合、A、B は追加料金 500 円税込、C は 800 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。

**(22) アルザスの伝統菓子ブレテレ パート1、個包装&シンプルラッピング付き 初級者以上**

- A. アニスブレテレ (アニスシードが入った大人の卵ボーロのような食感) φ2 cm約 50 個 4,000 円(税込)
- B. クール・ド・パン・デピス (ナッツやドライフルーツ入りの蜂蜜たっぷりクッキー) 約 20 個 4,000 円(税込)
- C. マカロン・ココ・オランジュ (ココナッツとオレンジのアルザス風マカロン) 約 20 個 4,000 円(税込)
- D. エトワル・ア・ラカネル (アーモンドたっぷりのしっとりシナモン味クッキー。) 約 20 個 4,000 円(税込)
- E. プレッツェル・フロマージュ (チーズ風味のプレッツェル型クッキー) 約 20 個 4,000 円(税込)
- F. スプリッツブレテレ (星口金で絞った棒状のぼりぼりクッキー) 長さ 4 cmが約 20 本 4,000 円(税込)

各クッキーの作業時間は約 30 分(焼き時間を除く)。2~3 週間は美味しくいただけます。

A~Fの中から3種類以上お選びの上、お申し込みの際にご記入くださいませ。

★同時に沢山受講して頂くと割引価格になります。

1. A~E を 5 種類同時受講された場合のレッスン料金 18,000 円(税込)
2. A~F を 6 種類同時受講された場合のレッスン料金 20,000 円(税込)

**(23) アルザスの伝統菓子ブレテレ パート2、個包装&シンプルラッピング付き 初級者以上**

アルザスの伝統菓子ブレテレ パート2、個包装&シンプルラッピング付き 初級者以上

- A. トランシュ・オ・シトロン 9,500 円(税込) 焼き時間が長いため、他の講座と一緒に受講してください。
- B. サブレ・リンツェル、コンフィチュール・フランボワーズ・ペパン 9,500 円(税込)
- C. AとBの同時受講された場合 15,000 円(税込)

アルザス伝統菓子「ブレテレ」で少し手の込んだ焼き菓子 2 種類。2 週間は美味しくいただけます。

トランシュ・オ・シトロン→サブレ生地でレモン果汁入りのアーモンド生地をサンドして 15 cmの角型で焼き、お好きなサイズにカットして頂きます。(15 cm角 1 台を 12~16 サイズにカット)

サブレ・リンツェル→実習するフランボワーズ・ペパン・ジャムとシナモンやクローブなどの甘いスパイスが入ったアーモンド・サブレを合わせたお菓子。(φ5 cmのサブレ約 21 サンド)

★Cを受講される場合のみ、脱酸素剤入りパッケージの個別包装を追加料金 1,200 円税込で承ります。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。