

クリスマスの伝統菓子・焼き菓子編 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。
★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。

(1) ヘクセンハウス（飾り用ハードケース付き） 12,000 円(税込)

魔女のお菓子の家であるヘクセンハウスを日持ちのするクッキーで作る。土台が15cm角ぐらいです。クッキー2種類の生地から作って、焼き、ロイヤルアイシングと砂糖菓子で飾ります。



(2) A. ミンスパイ、 ミンスミート、 マルドワイン 10,500 円(税込)

B. ミンスパイ、 ミンスミート、 クリスマスティーのブレンド実習（5杯分） 10,500 円(税込)
元々はクリスマスからエピファニーにかけて食べられる菓子。ミンスミートを作り、それをさくっとしっとりした生地で包み焼いた日持ちするお菓子。このお菓子と一緒に飲むフルーツ&スパイスワインも作る。（直径5.5cmのタルトレット型 or ポンポネット型 12個分、マルドワイン1本分）



★ミンスパイのみを2倍量で受講されたい場合は6,000円(税込)の追加料金になります。
★Aを双方とも2倍量で受講される場合の追加料金は8,000円(税込)になります。Bも同様です。
★脱酸素材入りの個別包装ご希望の場合は追加料金が1倍量800円税込、2倍量1,000円税込です。
以上をご希望の場合はご予約時にその旨をご記入くださいませ。

(3) A. ベラベッカ (ラッピング付) 10,000 円(税込)

(こちらは発酵時間、冷ます時間がかかるため、単品では受講できません。他のメニューを 1 メニュー以上と一緒に申し込みくださいませ)

B. スペキュロス 9,800 円(税込)

C. A と B のセットメニュー 16,000 円(税込)

アルザス伝統菓子★ベラベッカ★ Wakanaの美味しい教室



ドライ・ポワール、ドライフルーツ、ナッツがぎっしり詰まったソーセイジ状のフランス・アルザス地方菓子、ベラベッカ。焼き上がり後、2 日以降が食べごろになり、冷暗所で 2 週間は日持ちします。(長さ約 15 cm の棒状 3 本分)

シナモンなどのスパイスとカソナード糖の香ばしさが美味しいクッキー、フランス・ノール地方菓子、スペキュロス。コーティングチョコで飾りを絞ります。通常の個別包装で 25℃以下の常温で約 1 ヶ月は日持ちします。(約 20 個)

(4)クグロフ・アルザシアン、マナラ、ショコラ・ショーのレシピ付き 10,500 円(税込)

フランス・アルザス地方のイーストを使用した発酵菓子「クグロフ」。卵、バター、牛乳で練った生地レーズンとオレンジピールを入れた優しい甘さのしっとりした食感と味わい。冬の冷暗所において、5 日間は日持ちする。サン・ニコラの日(12 月の第 1 日曜日)に食べるアルザスの人形パン、マナラ。このパンに合わせて飲むショコラ・ショー(ホットチョコレート)のレシピ付き。クグロフは講師があらかじめ作っておいた生地を仕上げ、それとは別にクグロフ生地を実習して頂きます。(φ15 cm 高さ 15 cm のクグロフ型 1 台、マナラ 3 個分)

★追加料金 800 円税込で実習生地をお持ち帰り可。その旨をお申込時にご記入ください。



(5) 選べる♪ドイツやオーストリアのクリスマス伝統菓子、ラッピング付き

A.クリストシュトレン 約3~4人分を2台

(ナッツ&漬け込みドライフルーツ入りの伝統的シュトレン)

B.モーンシュトレン 約3~4人分を2台

(ブルーベリー&ピーチクリームを巻き込んだシュトレン)

C.ケーゼシュトレン 約3~4人分を2台

(アーモンド&レーズン&クリームチーズクリームを巻き込んだレモンピールシュトレン)

D.ショコラデンシュトレン 約3~4人分を2台

(チョコチップ、レーズン、マロンガラス入りチョコレートシュトレン)

E.抹茶シュトレン 約3~4人分を2台

(大納言甘納豆、チョコチップ、クランベリー入りの抹茶シュトレン)

*A~Eの中からご希望のフレーバーを2種類以上選択されてご予約の際にお伝えください。

14世紀前半からドイツのドレスデンで食べられていた伝統菓子。作りやすい分量で実習します。アドベント(待降節)の始まりの日曜から毎週日曜日に食べるお菓子でもあります。

- 2種類 計4個 16,500円(税込) レッスン所要時間約3時間(1種類倍量4個も同料金)
 - 3種類 計6個 23,500円(税込) レッスン所要時間は約4時間
 - 4種類 計8個 29,000円(税込) レッスン所要時間は約5時間(朝と昼に分けて受講可)
 - 5種類 計10個 35,000円(税込) レッスン所要時間は約6時間(朝と昼に分けて受講可)
- どの種類も(材料費、ラッピング代、箱代、レシピ代、プラベート費、設備費込)

日持ち:

18℃以下でケーゼは約14日、モーンと抹茶は約30日、クリストとショコラは約40日

★クリスマスの可愛いラッピング付きです♪

ペーパーナプキンとリボン系は異なることをあらかじめご了承くださいませ。





クリストシュトレン



モーンスシュトレン
Wakanaの美味しい教室

モーンスシュトレン



ケーゼシュトレン Wakanaの美味しい教室

ケーゼシュトレン



ショコラーデンシュトレン
Wakanaの美味しい教室

マロングラッセ入りショコラーデンシュトレン



抹茶シュトレン Wakanaの美味しい教室

抹茶シュトレン