

クリスマスケーキ・生菓子編、オリジナル編 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。

焼き菓子、プティ・ガトー編

(1) プティ・クグロフ・ショコラ・フィグ、シンプルラッピング付き 9,800 円(税込)

チョコレート味のケーキタイプのクグロフ生地には赤ワイン漬けのドライフィグを焼き込み、ホワイトチョコレートとアラザン等でクリスマス向けもしくはバレンタイン向けにデコレーションします。常温で1週間は日持ちします。

赤ワインが苦手な方は紅茶に置換えることができますので、お申し込み時にご記入ください。

(シリコンフレックスのクグロフ型φ8cm6個またはハート型を8個分、シンプルラッピング付き)

◇2倍量(12個)作られる場合はレッスン料金 15,000 円税込

◇3倍量(24個)で作られる場合のレッスン料金は 22,000 円税込になります。

★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、3倍量は1,200円の追加料金です。ご希望はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(2) クリスマスツリーカップケーキ 10,000 円(税込)

カップケーキにツリーのデコレーションをします。抹茶味のホワイトチョコレートクリームでツリーを絞り、アラザンやトッピングシュガーで可愛く飾ります。

カップケーキの味は「オレンジ&フランボワーズ」「チョコレート」のいずれかをお選びの上、ご予約の際に必ずお書き添えください。

(直径5.5cmのカップケーキ6個分)

★2倍量の12個分ご希望の方ですべて同じ味のカップケーキの場合は15,000円(税込)で承ります。味を2種類にする場合は16,000円(税込)で承ります。

(3) チョコ・マロン・シュー・ツリー 11,000 円(税込)

チョコマロンカスタード入りのプティ・シュークリームを重ねて、クリスマスツリーに見立てたもの。(φ6cmのタルト台大小6個分、紙製ココットに入れてお持ち帰りいただきます)

ブッシュ・ド・ノエル型編

(1) いちごサンタさんのブッシュ・ド・ノエル 10,800 円(税込)

スフレロール生地、イチゴとイチゴクリームを巻いたロールケーキをブッシュ・ド・ノエルに仕立てたもの。市販の飾りとチョコレートパイピングの飾りとイチごサンタを飾ります。

(型不使用、長さ約20cm×高さ約12cmのブッシュ・ド・ノエル型1台分)

(2) 抹茶と大納言の米粉ブッシュ・ド・ノエル 11,000 円(税込)

米粉の抹茶スポンジ、抹茶のムース、大納言のムースを組み合わせた、ブッシュ型のケーキ。チョコで作ったホワイトポインセチアの花を飾ります。(長さ約24cmのブッシュ型1台分)

(3) ブッシュ・ド・ノエル・フリュイ・ルージュ 11,000 円(税込)

ビスキュイ・アラ・キュイエール、フリュイ・ルージュ（イチゴとフランボワーズ）のムースに同ジュレを忍ばせ、上面にはイチゴとブルーベリーを飾ったフルーティーなアントルメ
（長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分）

(4) ブッシュ・ド・ノエル・トラディショナル 11,000 円(税込)

フランスの伝統的な豪華なブッシュ・ド・ノエル。市販の飾りの他、メレンゲでキノコも作り、ツタの葉もデコレーションします。コクのあるバタークリーム、コンフィチュール、リキュールをほんのりきかせたアーモンドスポンジ生地を組み合わせ。

（型不使用、長さ約 23 cm×高さ約 13 cmのブッシュ・ド・ノエル型 1 台分）

*A または B のいずれかのご希望のフレーバーを選択されてお申込時にご記入ください。

A. カフェ（コーヒークリーム、オレンジリキュール、オレンジコンフィチュール）

B. ショコラ（チョコレートクリーム、キルシュ、アプリコットコンフィチュール）

(5) ブッシュ・ド・ノエル・キャラメル・ジャンドゥージャ 11,500 円(税込)

ビスキュイ・ショコラ・ソン・ファリーヌ、キャラメルムース、ナッツペーストが香ばしいジャンドゥージャムースを組み合わせたものに、艶やかなグラサージュ・ショコラをかけ、チョコレート細工を飾ったシックなアントルメ。（長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分）

(6) ブッシュ・ド・ノエル・ピスターシュ・フランボワーズ 11,000 円(税込)

ビスキュイ・アマンド、フランボワーズムース、ピスタチオムース、マーブルマカロンを組み合わせた華やかなアントルメ（長さ約 24 cmのブッシュ型 1 台分）