



2008xmas cake ~レッスン編

今年もクリスマスケーキの季節がやってきました。

CHEZMOI 特性の美味しいクリスマスをお届けします。お箱もご用意いたします

フルーツケーキ ￥5000

シュトーレンと共に定番のフルーツたっぷりのバターケーキです。

フルーツの漬け込み方もランチャーします。クリスマスラッピングで

ツリー型フリアン ￥5000

ツリーの焼き型で、焼き菓子を・・・チョコレート味にはラムレーズンを入れて、ホワイトはココナッツ味にクランベリーを入れて、一つずつクリスマスラッピングします。

クリスマスクッキー ￥5000

純粋なはちみつたっぷり使って、クリスマスの色々な型ぬきで抜き、雪に見立てたアイシングでクリスマスらしく絵を描いて仕上げます

ホワイトリース ￥5500

フランクフルタークランツのクリスマス版です。リング型で焼き、チルドバターとナッツで仕上げたドイツ菓子をリースに見立てクリスマス飾りにします。15cmです。

ブッシュドノエル・マロン ￥6000

白と黒のスポンジ生地を焼き、中にはマロンクリームを巻いて、ブッシュドノエルに仕上げ バタークリームとマロンクリームでデコレーションします。

ブッシュドノエル・和 ￥6000

煎茶を入れてしっとりスポンジを焼き練乳風味の生クリームと黒豆を巻き、和テイストで仕上げるクリスマスケーキ

チョコマロンのクリスマスケーキ ￥6000

アーモンドたっぷりのマジパンを練り込んだしっとりした生地に栗の渋皮煮とマロンピューレを練り込み焼き上げ、チョコレートクリームとで、階層にし、チョコレートコーティングし、クリスマス飾りに仕上げます。

ヌガー・ドーム ￥6000

ドーム型の中にスポンジ生地を入れ、中にはプラリネ入りのムースを流し固めて上からつやつやチョコレートかけをし、クリスマス飾りにします。

アントルメカルディナーレ・シャルロット ￥6500

ファンの多い、ホイチゴのピューレにチョコレートを入れたムースをクリスマスバージョン編で周りをフィンガービスケットで巻き、シャルロット型に仕上げます。

カレンダー参照の上、ご予約お願いいたします。

日時、メニュー その他 ご希望ありましたら遠慮なくご相談下さい。

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

赤字 お休み 青字 満席 ピンク イベント

13日 クリアスマスパティーします。 4500円
 ハーブとアロマでクラフト作り、ランチ
 クリスマスケーキとお茶、プレゼント付き

18日・27日 ネイルとお菓子の日(予約制です)

3日 10時 クリスタード・ボム(リンゴのタルト) 残席有り

15日 13時 ツリー型 フリアン 残席有り

20日 10時 苺のショートケーキ 残席有り

14時半 チョコマロンケーキ 残席有り

22日 午前 満席