

フランボワーズのお菓子 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) シュッデンテンキュッセ (スイス菓子) 8,000 円

ソフトクッキーでフランボワーズジャムをサンドしたスイスのドイツ語圏のお菓子

(2) 桜ベリー8,700 円

桜フランボワーズソースを詰めた桜イチゴ生地に桜リキュールを染み込ませ、くぼみにホワイトチョコクリームを流し、桜型のチョコをあしらったハート型の半生焼き菓子。(4月以降は要冷蔵、冬は常温でOK)。(シリコンフレックスくぼみ付きのハート型 8 個分)

(3) ベリーローズケーキ 8,800 円 2018 新メニュー

イチゴパウダー入りジェノワーズと薔薇の香りをほんのりつけたイチゴとフランボワーズのベリーホワイトチョコクリームを層にして、表面に星口金で定期的に絞りを入れたピンク色のケーキです。生のフルーツを入れていないので、冷蔵庫で保管して 4 日間は美味しく食べることができます。母の日やバレンタインなどにもおすすめです。

(型不使用、約 8×20×高さ 10 cm の長方形 1 台)

(4) ショコラ・F 8,800 円

パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。フランボワーズ風味のチョコレートムース、ダクワーズ・ショコラ・フランボワーズを組み合わせたアントルメ。

(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(5) ピンク色のチョコレートカーネーションケーキ 9,000 円 (11~5 月上旬までの期間限定)

パレットナイフをきっちり使いこなせる方は受講して頂けます。フランボワーズホワイトチョコクリームと軽い食感のムラング・ショコラ・スポンジを層にしたケーキ。難易度の高いピンクのカーネーションをチョコレートで作って表面に飾ります。母の日向けのアントルメにぴったりです。

(直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)