

桜のお菓子（ムース、焼き菓子、アントルメ） 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。

★記載料金は1名様分の受講料になります。当教室は趣味の受講者様を対象にしています。

初級編

(1) 伝統菓子で楽しむ桜の焼き菓子

A. 桜クランベリー☆ヴィエニーズワール 9,000円(税込)

B. 桜クランベリー☆ダクワーズ 9,500円(税込) 2倍量は 15,000円(税込)

C. AとBのセットメニュー 16,000円(税込)

Aはイギリス伝統菓子のアレンジ版。桜葉風味の絞りだしサブレで桜味のバタークリームと桜リキュールに漬けたクランベリーをサンドした冷やしサンドクッキー（約11~12個サンド）。

Bはフランス伝統菓子のアレンジ版。桜ダクワーズで桜味のクレーム・ショコラ・ブランと桜リキュールに漬けたクランベリーを合わせた春らしいダクワーズ（約10個サンド）

A、B、Cのうちのいずれかをお選びの上、ご予約の際に必ず明記してくださいませ。

脱酸素剤入りの個包装ご希望の場合は800円税込（2倍量、Cも同料金）の追加料金で承っておりますので、お申し込みの際にその旨をご記入ください。

桜☆クランベリー☆ダクワーズ
Wakanaの美味しい教室



桜☆クランベリー☆ヴィエニーズ・ワール
Wakanaの美味しい教室



(2) 抹茶桜ティラミス 9,800 円(税込)

抹茶を染み込ませた抹茶ビスキュイと桜のマスカルポーネムースを組み合わせたシンプルで春らしい味わい。抹茶の爽やかな苦みとマスカルポーネムースのミルキーが相性良く、桜がアクセントとして後引く美味しさです。

(φ15 cm 1 台分)



(3) 桜クランベリー毎月餅 9,800 円(税込)

皮はバター入りの台湾式で苺パウダー入りの桜餡に桜リキュール漬けのクランベリーを包んだ月餅。1月下旬～5月上旬頃の桜餡が出回っている時期は桜餡で、その他の月は市販の漉し白餡ベースになります。(50g～60gの型が10個分)

脱酸素剤入りの個包装ご希望の場合は500円税込の追加料金で承っておりますので、お申し込みの際にその旨をご記入ください。

他の味の月餅を同時受講されたい場合は→

<http://wakana.hasebe-tokyo.com/28patisserie-taiwan.pdf> もご覧ください。



桜クランベリー毎月餅
Wakanaの美味しい教室

中級編

(3) 桜いちごカーディナルシュニッテン

10,000 円(税込) (1～4 月まで)

オーストリア伝統菓子カーディナルシュニッテンを春色に仕上げました。桜の葉の香りとベリーの味をつけたカラフルな生地で桜練乳クリームとイチゴをサンドした優しい味わいのムースケーキです。簡単に作れる桜の花びらのチョコレート細工も飾ります。6等分カットしてお持ち帰り希望の場合は300円追加料金になります。お申し込みの際にその旨をご記入ください。(型不使用; 10×24×高さ7cmの長方形1台: 6～7人分)



桜イチゴの
カーディナルシュニッテン

桜葉とイチゴ風味の
ウィーン風ビスキュイ
練乳桜クリーム
イチゴのハーモニー♪

Wakanaの
美味しい教室



(4) Sakura 桜 10,000 円(税込)

桜の葉のビスキュイと桜餡入り桜パバロワーズムースを層にして、表面には桜餡クリームを使って和デザインでデコレーションし、手軽に作れるチョコレートの飾りと桜花の塩漬けを飾った春らしいアントルメです。(15×15×高さ5cmの角型1台分)

桜Sakura Wakanaの美味しい教室



Wakana