

桜のお菓子（ムース、焼き菓子、ロールケーキ、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。

★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。

当教室は趣味の受講者様を対象にしています。

初級編

(1) 桜いちごロール 8,800円（1～4月まで）

ゴムべら、パレットナイフをほぼ使いこなせる方は受講して頂けます。桜味の米粉ロール生地
桜いちご練乳クリームを巻いた春らしいロールケーキ(約長さ20×直径10cmの太巻きロール)

(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)

中級編

(3) A. プチ☆桜クランベリーウィッチ 8,800円

B. 桜クランベリー☆ダクワーズ 8,500円

C. AとBのセットメニュー 14,000円

冷蔵庫で冷やして食べる半生焼き菓子。

Aは桜サブレで桜味のクレーム・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サンドしてベリー味のコーティングチョコをかけた冷やしサンドクッキー(約20個)。

Bは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3ロタイプのプティフル(約15個)

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。

(4) 桜いちごカーディナルシュニッテン 8,800円

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。カットしてお持ち帰り希望の場合は200円追加料金になります。(型不使用;10×25×高さ7cmの長方形1台:7～8人分)

(5) Sakura 桜 9,000円 2019年 new!

桜の葉のビスキュイと桜餡入り桜ベリーバ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)