

初夏から夏のフルーツ 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。

ゴールドキウイのお菓子 (ゴールドキウイは3~8月頃)

(1) ヴェリーヌ・キウイ・ドール 10,000円(税込) 初級者以上

自家製ヨーグルトカッターチーズを使用したババロワズ仕立ての爽やかなムースにゴールドキウイの蜂蜜和えをたっぷり飾ったカップデザート。ヨーグルトカッターチーズも実習します。

(直径6×高さ7cmのデザートカップ6個分)

(2) ゴールドキウイとブルーベリーの紅茶タルトレット 10,500円(税込) 初級者以上

タルトケースに紅茶カスタードクリームとクレームシャンティーを組み合わせ、ゴールドキウイとブルーベリーをたっぷり飾った爽やかなタルトレット。

(φ6cmのタルトレット6個分)

びわのお菓子 (4月下旬~6月上旬頃)

(1) びわのパフェ 10,500円(税込) 初級者以上

びわのコンポート、サワークリームカスタード、はちみつカステラ風ジェノワーズ、びわのシロップジュレ、クレームシャンティーを組み合わせたデザートカップ仕立てのパフェ。

(直径7cm高さ7cmのカップデザート6個)

マンゴーのお菓子 (5~8月頃:国産マンゴーは5月中旬~7月中旬)

(1) A. 国産マンゴーとココナッツのロールケーキ 14,000円(税込) (5月中旬頃~7月頃限定)

B. 冷凍マンゴーとココナッツのロールケーキ 10,000円(税込)

ココナッツスポンジでマンゴーと純生クリームを巻き、表面にもマンゴーをふんだんに飾った、春夏向けのロールケーキ。(直径約10cm×長さ約20cmのロールケーキ1台)

AかBかお選びになってお申し込みの際にご記載ください。

(2) 国産マンゴーのムース・マンゴー・ショコラ 14,000円(税込) 中級者以上

5月~7月頃限定。国産マンゴーを使用した華やかで濃厚な味わいのフレッシュ感あるマンゴームースとパータ・ボンブ入りのコクのあるチョコレートムースの豪華なデザートムース。スポンジ部分はビスキュイ・ショCONDを使用してムースと一体化♪チョコレートに負けない味わいの国産マンゴーを贅沢に丸ごと1個使用します。(15×15×高さ5cmの角型1台できます)

(3) 国産マンゴーとメープルのタルト、ロシェ・ココ・マング 14,500 円 (税込) 中級者以上

5 月～7 月頃限定。メープルシロップのクリーム・プリュレ生地をパートシュクレに流して焼き、表面に国産マンゴーを薔薇の花のように飾ったデザートタルト。焼き時間や冷まし時間を利用して、余った卵白を使用して作るココナッツとドライマンゴーのマカロンクッキーも実習。

(直径 18 cm のタルト 1 台、ロシェは約 25 個)

メロンのお菓子 (5～7 月が旬で、8 月中旬頃までなんとか入手可能)

(1) サバイヨン・メロン 10,500 円 (税込) 初級者以上

白ワインを使ったサバイヨン (卵黄と砂糖とお酒を泡立てた生地) 入りのムースとメロンの果肉入りメロンのジュレを組み合わせたデザートカップ仕立て。

(直径 6cm×高さ 6cm のデザートカップ 6 個分できます)

★ノンアルコール仕上げ (レモン果汁+水に置換) ご希望の場合は、お申込時にご記入ください。

(2) メロン・ブルーベリー・ヨーグルトロール 10,800 円 (税込)

基本のロールケーキ生地で爽やかな味わいのヨーグルトクリームとメロン、ブルーベリーを巻いた断面も味わいも涼やかなロールケーキ。ゼラチン入りのクリームですので、口当たり滑らかで暑い時季もダレにくいです。(手作り紙型使用。長さ約 20 cm×φ約 9 cmのロールケーキ 1 本)。

★追加料金 500 円で 6～7 カットしてお持ち帰り頂けます。お申込時にご記入ください。

(3) メロンと紅茶のショートケーキ 10,800 円 (税込) 中級者以上

紅茶シャンティーとメロンをサンドして、表面にジュレを絡めたメロンを飾ったちょっと豪華なショートケーキ (直径 15cm×高さ 5cm の丸型 1 台分)

(4) メロン・アマレット 11,500 円 (税込) 中級者以上

メロンを丸ごと 1 個使用した贅沢なアントルメ。オリーブオイル入りのゴールデン スポンジ (卵黄多めのジェノワーズ)、ブランマンジェムース、フレッシュメロン、メロンのナパージュを組み合わせ、味わいも色も涼しげなアントルメです。(15 cm×15 cm×高さ 5 cmの角型 1 台分)

パイナップルのお菓子 (夏向き、オールシーズン可)

(1) ムース・アナナ・ショコラ 10,000 円 (税込) 2024 年 3 月 new!

生パイナップルから作ります。パイナップルのムースとビスキュイ・アマンド・ショコラを層にして、表面にパイナップルのコンポートを飾ったケーキ。すべて火を通していただきますので、冷凍保存できるムースケーキです。(15×15×5cm の角型 1 台)

(2) 鳳梨酥フォンリース (パイナップルケーキ) 9,800 円 (税込) 初心者以上

こちらは台湾のお菓子をご覧ください。オールシーズンご予約承っております。(10 個分)

→<https://wakana.hasebe-tokyo.com/28patisserie-taiwan.pdf>

(3) タルト・ココ・アナナ 10,500 円 (税込) 初中級者以上

生パイナップルから作ります。パイナップルの自家製コンポートとココナッツムースをふんわりしたココナッツダクワーズタルト生地と合わせ、アクセントにブルーベリーを組み合わせたフレンチスタイルのデザートタルト。(φ15cm×高さ約5cm1台)

(4) ショソン・ナポリタン・アナナ 10,000 円 (税込) 中級者以上

フランス伝統菓子をパイナップル味で楽しめます。講師があらかじめ作っておいたフィユタージュを使用して作り、それとは別に2回目の折込みまで、実習します。表面が層になって浮き出たパイ生地で作製クリームとパイナップルコンポートを焼き上げたパイ菓子。(約8個分)

★実習した生地を持ち帰りたい場合は追加料金 800 円でお持ち帰りして頂けますので、ご希望の場合はお申込時にその旨をご記入ください(同時受講された時も同じ追加料金)。

(5) ケイク・アナナ・アンヴェルセ 9,700 円 (税込) 初心者以上

パイナップルコンポートとフランボワーズをココナッツ風味のケイクと焼き合わせた半生菓子。(シリコマート・ハート型8個分)

国産パッション・フルーツのお菓子 (5~8月頃)

生パッション・フルーツの果汁を使用してお菓子を仕上げます♪

(1) ムース・パッション・ショコラ 10,000 円 (税込)

ムース・パッションフルーツと程よく苦みが効いたセミビターチョコレート使用のビスキュイ・ショコラ・ソン・ファリーヌ(小麦粉不使用のくちどけ良いビスキュイ)、同パッション・フルーツの種入りジュレ(種無しも可能)を組み合わせたプティ・ガトー。

(φ5.5cmの丸型6個分;冷蔵で約4日間、冷凍で約2週間日持ち可)

★パッション・フルーツのお菓子(1)と(2)を同時受講した場合のレッスン料金は18,000円税込になります。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

(2) 冷やし♪パッション・ショコラ・サンド 9,800 円 (税込)

ビターテイストのサブレ・ココ・ショコラで2種類のパッション・フルーツ&チョコレートクリーム(ミルクチョコレートベースとホワイトチョコレートベース)をサンドした、チョコレートの爽やかな苦みと甘みパッション・フルーツの酸味の美味しいハーモニーを楽しめる冷やしサブレ・サンド。

(φ5cmのサンドサブレ約16~17個、個包装付;冷蔵で約10日間、冷凍で約1ヶ月日持ち可)

★2倍量ご希望の場合は16,000円税込になります。お申し込み時にその旨をご記入ください。