

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 8,800円 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ー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飾った、1カップにつき1個のキウイを使用した贅沢な仕上がり。ヨーグルトカッターチーズも実習します。(直径6×高さ8cm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 8,800円 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エを組み合わせ、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) 2016年新メニュー!

ブルーベリーのお菓子 (国産は6月末~7月ぐらいに入手できます。オールシーズン可)

(3) ヴィオーラ 8,800円 初級者以上

ブルーベリームースとクリームチーズスポンジを層にして、ブルーベリーのジュレを飾った四角いアントルメ(15cm角×高さ5cmの角型1台)

(4) タス・オ・ミルティーユ 9,000円 中級者以上

ライムのムースとブルーベリー入りのシナモン風味のビスキュイをクレープでティーカップに見立てて包み、上面にブルーベリーをたっぷり飾った見た目も可愛いプティガトー

(直径約6cm×高さ約6cmのティーカップ型6個分)

(5) ブルーベリーのズッパ・イングレーゼ風 8,800円 (5月中旬頃~8月頃まで) 初級者以上

イタリアのデザートのアレンジ版。バラやシナモンなど7種類のハーブで作ったリキュールシロップを染み込ませたスポンジ、クレーム・ディプロマット、フレッシュブルーベリー、チョコレートを層にしたカップデザート。(直径6cm×高さ6cmのデザートカップ6個)

(6) ポンポネット・オ・ミルティーユ 8,700円 初級者以上

フランス菓子のオマージュ。ブルーベリーのコンポート、ヘーゼルナッツのダクワーズをポンポネット型のタルトレットで焼き合わせた優しい味わいの半生焼き菓子。

(直径5.5cm×高さ3.5cmのポンポネットタルト型10個)

(7) タルトレット・ラヴァンド・ショコラ・ミルティーユ 9,000 円 中級者以上

ラベンダーのクレームとムース・ショコラ・フランボワーズを流したタルトレット台にブルーベリーをメインに赤いフルーツを飾ったフレッシュタルトレット。(φ7cmのタルトレット6個)

びわのお菓子 (5~6月上旬頃)

(8) びわのパフェ、はちみつカステラ 9,000 円 初級者以上

びわのコンポート、サワークリーム・ムース、はちみつカステラ、びわのジュレ、クレームシャンティを組み合わせたデザートカップ仕立ての盛り沢山のパフェ。

(直径7cm高さ7cmのカップデザート6個)

マンゴーのお菓子 (5~9月頃)

(9) マンゴーとメープルのひまわりタルト、ロシェ・ココ・マンゴ 13,000 円 中級者以上

メープルシロップのクレーム・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または台湾産マンゴーを飾り、ひまわりにみたてて仕上げた贅沢でキュートなデザートタルト。ココナッツとドライマンゴーの簡単過ぎるマカロンクッキー。

(直径18cmのタルト1台、ロシェは約25個)

(10) A.国産マンゴー使用のムース・マンゴー・ショコラ 10,000 円 (5~6月頃) 中級者以上

B.冷凍マンゴーor 輸入物マンゴー使用のムース・マンゴー・ショコラ 8,500 円 中級者以上
イタリアンメレンゲベースのマンゴーのムースとパータ・ボンブベースのチョコレートムースの酸味、苦味、甘みが絶妙なハーモニーを奏でるデザートムース

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。

(15×15×高さ5cmの角型1台できます)

スイカのお菓子 (6~9月上旬頃)

(11) スイカのレモンパンナコッタ、マンゴープリン 8,800 円 初級者以上

すいかのジュレとレモンパンナコッタを組み合わせたヴェリーヌ。マンゴー果肉をふんだんに使用したマンゴープリン。(直径6cm×高さ6cmのデザートカップ各4個分、計8個分)

(12) パステーク 8,800 円 中級者以上

すいかのジュレとすいか入りロールケーキを組み合わせた、見た目もスイカなヴェリーヌ。

(直径7cm×高さ7cmのデザートカップ6個分できます)

メロンのお菓子 (5~8月頃)

(13) スプマンテ・メローネ 8,500円 初級者以上

イタリアのスパークリングワイン、スプマンテ風味のムースと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)

(14) 紅茶とメロンのショートケーキ 8,800円 中級者以上

紅茶シャンティーとメロンをサンドして、表面にメロンのジュレ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)

パイナップルのお菓子 (夏向き、オールシーズン可)

(14) タルト・クレオール 8,800円 初級者以上

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ダクワースタルト生地と合わせたエキゾチックなデザートタルト。(直径18cm×高さ約5cmの丸型が1台できます)

(15) ムース・テ・アナナ 8,800円 中級者以上

パータ・デコールで模様をつけたビスキュイで囲った、紅茶とパイナップルの爽やかなムース。表面にすかし飴細工を飾る。(直径15×高さ5cmの丸型1台分)

(16) ショソソ・ナポリタン(ラムレーズン、アナナ) 9,000円 中級者以上

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ます。(フィユタージュは実習しませんので、初級編のフランス伝統焼き菓子をあらかじめ受講してください)表面が層になって浮き出たパイ生地の特製クリームとラムレーズンをサンドしたショソソ・ナポリタン。パイナップル味も作ります。

(17) ケイク・アナナ・アンヴェルセ 8,000円 初級者以上

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。

(18) 鳳梨酥フォンリース、蔓越莓鳳梨酥

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。

パッションフルーツのお菓子 (5~6月上旬頃) (夏向き、オールシーズン可)

(19) パッション・バナーヌ・ショコラ・オ・レ 8,800円 中級者以上

バナナのビスキュイ、パッションフルーツのムース(冷凍ピューレ使用)、ミルクチョコレートとムースを層にして、クリスティヤンを飾ったアントルメ(10×20×高さ8cmの長方形1台分)

(20) ガトー・パッケ (パッション&フランボワーズ)

キャラメル・ムー・パッション、簡単なラッピング 14,000 円 中級者以上

プレゼント箱を模った焼き菓子、ガトー・パッケのアレンジ版。フランボワーズジャムをサンドしたパッションフルーツ風味のバターケーキをラング・ド・シャ生地で包んだ焼き菓子（約 8×8×高さ 5cm の角型 4 個）。パッションフルーツの生キャラメルを作ります（約 24 個）。

Wakanaの美味しい教室