

ブルーベリーのお菓子 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。

ブルーベリーのお菓子 (国産は5~8月上旬頃まで入手できます。オールシーズン可もあり)

(1) ヴィオーラ 8,800円 (オールシーズン可能) 初級者以上

ブルーベリームースとスフレ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)

(2) タス・オ・ミルティーユ 9,000円 (5月頃~9月上旬頃まで) 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)

(3) ブルーベリーのズッパ・イングレーゼ風 8,800円 (5月頃~9月上旬頃) 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)

(4) ポンポネット・オ・ミルティーユ 8,500円 (オールシーズン可能) 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)

(5) タルトレット・ラヴァンド・ショコラ・ミルティーユ 9,000円 (5月頃~9月上旬頃)

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)

(6) シャルロット・ルージュ・マスカルポーネ・ミルティーユ 8,800円 (5月頃~9月上旬頃)

初級者以上

ピンク色のビスキュイの中にブルーベリーのマスカルポーネムースとフレッシュブルーベリーが入ったムース。表面にフレッシュブルーベリーとクレーム・シャンティーでデコレーションします。

(φ15cmの丸型1台分) 2017年新メニュー