サクランボのお菓子 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もあります。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。

さくらんぼのお菓子(5月中旬~7月上旬頃)

(1) フランス・バスク地方の伝統菓子とフランス伝統菓子のメレンゲ

A.ガトー・バスク・スリーズ φ12 cm 1 台、ムラング・ココ ・ショコラ約 14 個 9,800 円 (税込)

B.プティガトー・バスク・スリーズ φ6 cm 6 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 10,000 円(税込)

C.ガトー・バスク・ショコラ ø 12 cm 1 台、クロッカムール 約 14 個 9,800円(税込)

D.プティガトー・バスク・ショコラ ø8 cm 6 個、クロッカムール 約 14 個 10,000 円 (税込)

E. A と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)

F. B と D の組み合わせ 18,500 円 (税込)

G. A と D の組み合わせ 18,000円(税込)

H. B と C の組み合わせ 18,000 円 (税込)

I.プティガトー・バスク・スリーズ φ6 cm 12 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 18,000 円(税込) J. プティガトー・バスク・ショコラ φ8 cm 12 個、クロッカムール 約 14 個 18,000 円(税込)

「ガトー・バスク・スリーズ」はクッキーとバターケーキの中間のような生地にサクランボのコンポートとクレーム・パティシエールが入っており、冷蔵保存で約5日間、冷凍保存で約1か月間日持ちする。(5月~7月中旬ぐらいまではフレッシュなサクランボをコンポートして実習します)

「ガトー·バスク·ショコラ」はざっくりとした生地にプラリネアマンド入りのチョコレートクリームが入っており、18℃以下で保存して約 10 日間、冷凍保存で約 1 か月間日持ちする。

クロッカムールはメレンゲクッキーでチョコ&アーモンド味を作る。

ムラング・ココ・ショコラはメレンゲクッキーでチョコチップ入りココナッツ味を作る。

★A~J のいずれかをお選びの上、ご予約の際にお申し出ください。

★プティガトーは脱酸素剤入り個別包装を承ることができます(ϕ 12 cmの脱酸素剤個別包装は無し)。 B、D、G、H は追加料金 500 円税込、F、I、J は追加料金 800 円税込で脱酸素剤入り個別包装を承ることができます。ご希望の際には申し込み時にご記入ください(さくらんぼは常温で約5日間、冷蔵で約10日間、チョコは常温で約2週間、冷蔵で約1ヶ月日持ちします)。



さくらんぼるガトーバスク Wakanaの美味しい教室



1/3 無断転用転載を禁じます。

Wakana の美味しい教室 お菓子教室



(2) フォレ・ノワール 10,500円(税込) チェリーの自家製コンポート、ビスキュイ・アマンド・ショコラ、クレーム・シャンティー・キルシュ、クレーム・ショコラを組み合わせ、表面にハート型のパイピングチョコ飾った丸型のアントルメ。(φ15 cm 1 台分)

★キルシュ酒を風味づけ程度に使用しています。キルシュ無しご希望の場合はお申込時にその旨をご 記入ください。





2/3 無断転用転載を禁じます。

(3) さくらんぼのヨーグルトバニラカスタードパイ

カラメルスティックパイ 10,500円(税込)

パータ・フォンセ、ヨーグルトバニラカスタードクリーム、サクランボのコンポート、サクランボの ジュレ入りクレーム・シャンティー、ハートのチョコレートを組み合わせた小型のパイです。 さくらんぼは 35 粒ぐらい使用します。パータ・フォンセの裁ち落とし生地でおまけのカラメルスティック パイも作ります。(φ7cm の小型パイ 6 個分、カラメルスティックパイ 15 本ぐらい)

(4)

- A. タルト・クラフティー・スリーズ 416 cm 1 台 9,800 円(税込) Mのメニュー1 メニュー以上の時受謝してください。
- B. タルトレット・クラフティー・スリーズ ø7 cm 6 個 10,000 円 (税込)
- C. さくらんぼの赤ワイン葛切り4人分 9,800円(税込)
- D. A と C の同時受講 18,000 円 (税込)
- E. B と C の同時受講 18,500 円 (税込)

クラフティーはフランス・リムーザン地方の伝統菓子。パート・シュクレ、クラフティーソース、たっぷりのさくらんぼを焼き合わせた素朴なタルトに仕上げます。 ϕ 16cm のタルト 1 台(サクランボは大約 18~20 個使用)または ϕ 7 cmのタルトレット 6 個(サクランボは小約 36~42 個使用)でサイズをお選び頂けます。

サクランボの赤ワイン葛切りはさくらんぼを約 20 粒使用したソースと本葛使用の赤ワイン葛切りを組み合わせた、さっぱりデザート(直径 6cm×高さ 6 c mのデザートカップ 4 個分)

★C,D.E を受講される方で赤ワインが苦手な方はフルーツジュースに置換えて受講して頂けますので、 お申込時にその旨をご記入ください。

(5) スリーゼ 11,500円(税込)

アメリカンチェリーのジュレを閉じ込めたアメリカンチェリーのムース、ガナッシュ、さくらんぼ柄のデコレーションビスキュイを組み合わせ上面にサクランボを飾ったアントルメ。 (*ϕ* 15 cmの丸型 1 台分)

(6) さくらんぼのティラミステリーヌ 10.500円(税込)

35 粒のアメリカンチェリーのコンポート、カスタードマスカルポーネチーズムース、エスプレッソを 染み込ませたカカオ分 65%のくちどけよいビスキュイ・ショコラを組み合わせた手軽にできるムース です。冷凍してアイスケーキとしてもお楽しみ頂けます。お持ち帰りは保冷バッグに保冷剤をたっぷ り入れてご持参頂ければ大丈夫です。

★2 倍量受講の場合はレッスン料金 18,000 円税込になります。

★(1)のBプティガトー・バスク・スリーズ φ6 cm 6 個、ムラング・ココ・ショコラ約 14 個 10,000 円 (税込) と2メニュー同時受講して頂いた場合の合計レッスン料金は 19,000 円になります。 以上をご希望の場合はお申込み時にご記入ください。