

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。

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・スリース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・スリース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φ12 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φ8 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・スリース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・スリース」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モ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(φ12 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)。

ガトー・バスク・ショコラ by Wakana.H



さくらんぼ🍓ガトーバスク
Wakanaの美味しい教室





(2) フォレ・ノワール 10,800 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。



(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 10,800 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、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φ16 cm 1 台 9,800 円 (税込) 他のメニュー・メニュー以上と同時受講してください。

B. タルトレット・クラフティー・スリーズφ7 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。φ16cm のタルト 1 台 (サクランボは約 18~20 個使用) または φ7 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、さっぱりデザート (直径 6cm×高さ 6cm 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 11,800 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。

(φ15 cm の丸型 1 台分)

(6) さくらんぼのティラミステリーヌ 10,800 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。