

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φ12cm 2台、クロッカムール 約14個 趣味の受講者様 8,800円

B.ガトー・バスク・ショコラφ12cm 1台、クロッカムール 約14個 趣味の受講者様 8,500円

C.ガトー・バスク・ショコラφ8cm 6個、クロッカムール 約14個 趣味の受講者様 8,800円

D. AとB(クロッカムールは14個分)の組み合わせ 趣味の受講者様 12,000円

「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、日持ちは約3日間。(5月末～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ブ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日間は美味しく食べることができる。

クロッカムールは卵白だけ使用したメレンゲ菓子で焼き時間利用して、チョコ&アーモンド味を作る。2倍量をご希望の場合、A～Cは追加料金6,000円になります。Dは追加料金8,000円になります。

★A～D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。

(2) フォレ・ノワール 趣味の受講者様 8,800円

チェリーの自家製コンポート、ビスキュイ・アモンド・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。

キルシュ酒は風味づけ程度に使用していますが、アルコール無しの場合はお申し込みの際にご記載くださいませ。(φ15cm 1台分)

(3) チェリー・ヨーグルト・カスタードパイ 趣味の受講者様 8,800円

イギリス風の折りパイ、ヨーグルトカスタードクリーム、チェリーのゼリー寄せを組み合わせたパイ(直径10cmのタルトが4台できます)

(4) タルト・クラフティー・スリース、さくらんぼの赤ワイン葛切り 趣味の受講者様 12,000円

練りパイ、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。さくらんぼがたっぷり入ったソースと吉野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12cmのタルトが2台、直径6cm×高さ6cmのデザートカップ4個分ができます)

(5) スリーゼ 趣味の受講者様 9,500円

さくらんぼのジュレを閉じ込めたさくらんぼムースとガナッシュにさくらんぼ柄のデコビスキュイを巻いて、上面にサクランボをたっぷり飾ったキュートなアントルメ。(直径15cmの丸型1台分)

(6) タルト・マスカルポーネ・ピスターシュ・スリーズ

ショコラ・マスカルポーネ・スリーズ 趣味の受講者様 16,000 円

ピスタチオクリームとアメリカンチェリーの自家製コンポートを焼き合わせたタルト台、ピスタチオのマスカルポーネムース、フレッシュチェリーを組み合わせたアントルメ。甘酸っぱいさくらんぼと濃厚なピスタチオムースの美味しいハーモニー。さくらんぼのコンポートの甘酸っぱさがアクセントになって、マスカルポーネが軽やかな食感とコクをだしているチョコレート焼き菓子。(φ18 cmのタルト型 1 台分、オバル型中サイズ 8 個分) ★ 一度に 2 メニュー以上受講される生徒様に限り、単品で受講して頂けます。その場合はタルト 10,500 円、半生焼き菓子 7,500 円になります。

Wakanaの美味しい教室