

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) さくらんぼのガトー・バスク 8,000 円

さくっとふんわりした生地の中にクレームパティシエールやフルーツを入れたフランス・バスク地方の名菓に自家製サクランボのコンポートを加えて仕上げます。(φ12 cm×高さ 4 cm の丸型 3 台分)

(2) フォレ・ノワール 8,800 円

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・シャンティーを組み合わせ、表面にカールチョコを飾ったドーム型のアントルメ(直径 16cm×高さ 8~9cm のドーム型が 1 台、もしくは直径 7cm のドーム型のプティガトー 6 個)

(3) チェリー・ヨーグルト・カスタードパイ 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・スリーズ、さくらんぼの赤ワイン葛切り 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た、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 洋菓子メニューを 30 メニュー以上受講されている生徒様 9,500 円

その他の会員様とプロの会員様 10,500 円、未会員様 11,000 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 15 cm 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

洋菓子メニューを 30 メニュー以上受講されている生徒様 15,500 円

その他の会員様とプロの会員様 16,500 円、未会員様 17,500 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。