桃のお菓子　by 長谷部稚菜

毎年７月～８月までの期間限定のお菓子レッスンです。
★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。

桃のお菓子 (7～8 月頃)

(1) 桃とブルーベリーのサマー･プディング、デザートカップ仕立て　11,000 円税込

イギリス菓子のアレンジ版。桃とブルーベリーのコンポートをホワイトスポンジに詰め込み、生クリームを表面に飾ったデザートカップ仕立て。
（φ7×高さ７㎝のデザートカップ６個分）

1.5 倍量９個は 15,000 円税込、2 倍量 12 個は 19,500 円税込です。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

桃のシャルロット
Wakanaの美味しい教室

(2) 桃のシャルロット　11,500 円税込

桃のコンポートを実習していただきます。桃のムース、ビスキュイ･ショコラ、表面に桃のコンポートを飾った涼やかなムースケーキ。
（φ15cm×高さ 5cm の丸型１台分）

φ12 ㎝２台は 12,500 円税込、φ18 ㎝１台をご希望の場合は 14,000 円税込です。ご希望の場合はお申し込み時にその旨をご記入ください。

⑶ 桃のクレメ･ダンジュ、桃のスープ･ドゥ･フリュイ　15,000 円（税込）

フランス、ロワール地方アンジュ市のデザート。サワークリームを使用した水切りチーズムースに桃ベリーソースを添えたもの。アールグレイが効いたさわやかな赤ワインシロップに桃を漬け込んだフランスのデザート、スープ･ド･フリュイ。（クレメ・ダンジュはφ6cm 高さ 7cm のデザートカップ６個分。スープ･ド･フリュイは約４人分）

⑷ 桃とピスタチオのタルトレット　12,000 円（税込）

パート・シュクレ、ピスタチオの自家製ペースト入りカスタードムース、桃の自家製コンポートを組み合わせたタルトレット。桃のコンポートとナパージュも実習します。

（φ７㎝のタルトレット型６個分）

(5)桃薔薇ショートケーキ　12,000 円（税込）

桃好きにはたまらないショートケーキです。基本のジェノワーズに桃入り生クリームとフレッシュな桃をたっぷりサンドして、表面にはレッスンで実習する桃のコンポートを薔薇の花型に飾り、桃入り生クリームでパイピングします。サイドにはホワイトチョコレート細工でデコレーション。クリームにはゼラチンが入っていますので、夏でもダレにくいです。（φ15 ㎝丸型 1 台）

Wakanaの美味しい教室