

抹茶のお菓子 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。

(1) プティ・ガトー・抹茶ショコラ桜クランベリー 2018年新メニュー！



桜リキュールに漬け込んだクランベリー入りのホワイトチョコレートを練り込んだ抹茶ガトーショコラ。窪みにイチゴチョコレートを流し、マーブル模様仕上げたキュートな焼き菓子。桜リキュールは焼くとほぼアルコールは飛びますが、気になる方はノンアルコール対応しますので、お申し出くださいませ。その場合は風味が異なります。

◆レッスン料金（シリコマートの小型ハート型：シンプル個包装付き）

数をお選び頂けますので、ご希望の個数をお書き添えの上、お申し込みくださいませ。

6個分 8,000 円

8個分 8,800 円

12個分 14,500 円

16個分 15,000 円

48セットを受講される場合は無料でプレゼント用の箱 or ラッピング袋が付いてきます。

(2) サブレ・抹茶・シトロン 2018年新メニュー！



米粉の抹茶サブレでレモンホワイトチョコクリームをサンドしたサンドサブレ。

◆レッスン料金（φ4 cmの菊型：シンプル個包装付き）

数をお選び頂けますので、ご希望の個数をお書き添えの上、お申し込みくださいませ。

約 24セット 8,000 円

約 38セット 11,500 円

約 48~49セット 15,000 円

48セットを受講される場合は無料でプレゼント用の箱 or ラッピング袋が付いてきます。

(3) ドーム・テ・ベール

抹茶のジュレ、抹茶白あんムースを抹茶のロールケーキで囲ったドーム状の和風アントルメ。

◆レッスン料金 8,800 円
(直径約 16 cm のドーム型 1 台分)



(4) さくもちっ抹茶パルフェ

抹茶のパバロワーズとサクサクのクランブル、黒糖わらび餅を組み合わせたヴェリーヌ。

◆レッスン料金 8,800 円
(直径 7 cm のデザートカップ 6 個分)



(5) 抹茶檸檬オペラ〜ショコラ・テ・ヴェール・シトロン



抹茶レモンビスキュイ、レモンガナッシュ、抹茶バタークリームを層にした和風のオペラ。抹茶の爽やかな苦味がきりっと味を引き締め、レモンの香りが上品な味わいに仕上げています。隠し味にリモンチェットで風味づけします。

◆レッスン料金 8,800 円
(約 15 cm 角 1 台分)

切り分けてお持ち帰りになりたい場合は 200 円プラスになります。

(6) 抹茶桜 Tiramisu (1~5月限定)



抹茶を染み込ませた抹茶ビスキュイと桜のマスカルポーネムースを組み合わせたシンプルで春らしい味わい。抹茶の爽やかな苦みとマスカルポーネムースのミルクィが相性良く、桜がアクセントとして後引く美味しさです。

◆レッスン料金 8,500 円
(φ15 cm 1 台分)

(7) ケイク・ジャポネ、大納言粒餡(漬し餡)作り



大納言粒餡を練り込んだ、通常のパウンドケーキより軽めの配合で、さらに大納言甘納豆も加えます。しっとり、口どけよい和風テイスト生地は飽きの来ない美味しさ。粒餡も実習。

◆レッスン料金 8,500 円
(18×7×高さ7 cmのパニムール型3 台分)
シンプル個包装付き

(8) 抹茶大納言ショコラガトー・パッケ 2018年新メニュー! ちょっと難しい工程入り



フランス伝統菓子の「ガトー・パッケ」のアレンジ版。ケイク生地は(7)番と同じもの(粒餡作りは無し)で、ガナッシュをサンド。それを焼き立て熱々状態の抹茶シガレット生地で15秒以内に手早く包む。アクセントに葉っぱ型の抹茶チョコレートを飾る。

◆レッスン料金 9,200 円
(約10×8×高さ5 cmもの4 台分)
シンプル個包装付き