

イチジク、ブドウのお菓子 by「Wakana の美味しい教室」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。

イチジクのお菓子(6月下旬 or 7月~9月頃)

(1) ババロワーズ・フィグ 7,800円 (7月頃~9月頃の期間限定メニュー)

ココナッツリキュール風味のババロワの中に同じリキュールで煮たイチジクを閉じ込めた、デザートカップ仕立てのババロワ。(直径6cm×高さ7cmのデザートカップ6個)

(2) 焼きイチジクとバニラクリームのパイシュー、シュークッキー 10,000円

パイシューにバニラクリームと焼きイチジクを詰めたプティガトー。残ったシュー生地で作る小さくクッキー。

(7cm×7cmの紙製のココットに入るプティガトー6個、シュークッキー約12個できます)

(3) イチジクとマスカルポーネのフロクセントルテ 8,800円

マスカルポーネのムース、イチジク、薄く焼いたレモン風味のパータ・シューを層にした口当たり軽いムース(直径15×高さ5cmの丸型1台分)

(4) タルトレット・フィグ・エ・ヴァンルージュ 8,800円

パータ・シュクレにイチジクとクレーム・ブリュレ・ショコラ・ブランを焼きこんで、上にはイチジクの赤ワインゼリー寄せを飾ったプティガトー

(直径7cmのタルトレット6個分)

ぶどうのお菓子(8月下旬~10月頃)

(4) ロワイヤル・アマンド 8,800円

巨峰 or ピオーネのジュレ寄せ、赤ブドウのババロワ(アルコールが大丈夫な方は赤ワインがおススメです。赤ワインで受講されたい方はご予約の際にお書き添えください)、アーモンドババロワを組み合わせたデザートカップ仕立て(直径6cm×高さ7cmのデザートカップが6個できます)

(5) ヴァンダンジュ~ブドウと抹茶のタルトレット 8,800円 2017new!

抹茶味のソフトタルト土台にミルクィなカスタードクリームと巨峰 or ピオーネを飾り、チョコレートパイピングで作ったぶどうの葉っぱを飾ったタルトレット。タルトの型は紙製のペットカップを使用しますので、金型は必要ないタルトレットです。

(直径7cmのタルトレット型6台)

(6) ピオーネ (or 巨峰) のガトー・ショコラ・ブラン 8,800円

ホワイトチョコシャンティ、ココアジェノワーズ、ピオーネを層にして、ピオーネのジュレを組み合わせたショートケーキ。(直径15cm×高さ5cmの丸型が1台できます)