

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(5月頃～9月頃)

入手できない時季もありますので、ご予約の際にお問い合わせください。

(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)

(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) イチジクのタルトレット・カラメル・ショコラ 8,800円 2018年新メニュー

パータ・シューレにカラメル・ショコラ・クリームを流して焼いた土台とフレッシュなイチジクを組合せたタルトレットです。比較的手軽にできます。(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)