

イチジクのお菓子 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 8,500円(税込)

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) 丸ごとイチジクと赤ワインのヴェリーヌ 8,800円(税込)

丸ごとイチジクの赤ワイン煮をゼリー寄せにしたものとイチジクの煮汁を使用したムースを組み合わせた手軽にできるヴェリーヌです。(直径6cm×高さ7cmのデザートカップ6個)
イチジクが程よいサイズになる7~9月がオススメです。

(3) 丸ごとイチジクきび砂糖スフレロール 8,800円(税込) 2020年9月new!

きび砂糖のスフレロール生地で、丸ごとイチジクときび砂糖シャンティームースを巻いた、柔らかい口当たりのロールケーキ。ゼラチン入りクリームですので、暑い時季でもダレにくいです。イチジクのサイズでロールケーキのサイズが多少異なることを予めご了承くださいませ。慣れると1時間ぐらいで仕上がります。

イチジクが程よいサイズになる7~9月がオススメです。

(φ10cm×長さ18cmのロールケーキ1本)

(4) イチジクとマスカルポーネのフロクェントルテ 9,000円(税込)

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)

(5) イチジクのタルトレット・カラメル・ショコラ 8,800円(税込)

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)