

柿のお菓子 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。

柿の生菓子(9月下旬～12月上旬頃)

(1) ムース・KAKI 9,000円(税込)

柿のムースに柿のコンポートを閉じ込め、柿のジュレをかけて、胡桃のシュクセにのせ、柿のフォームに仕上げたキュートなプチガトー。紙製のココットに入れてお持ち帰り頂きます。

(直径7cmのドーム型6個分)



(2) パーシモン・メープル 9,000円(税込)

メープルのビスキュイ、メープルのババロワーズ、フレッシュ柿、メープルみかんのジュレを組み合わせた味もデザインも秋を感じるアントルメ。

(15×15×高さ5cm 1台分)



(3) 柿のタルト・フロマーージュ・カラメル 8,800円(税込)

カラメルチーズクリームを流したタルトレットにフレッシュな完熟柿を飾り、ジュレでまとめたタルトレット。空焼きも楽にできる製法で仕上げる。

(φ約7cmのタルトレット6個分)



(4) 柿とショコラのヴェリーヌ 8,800 円 (税込)

柿のムース、黒糖ショコラソース、フレッシュな柿とジュレを組み合わせた、ミニ柿を飾ったキュートなヴェリーヌです。

(φ7 cmのデザートカップ6個分)

柿・ショコラ・ヴェリーヌ
Wakanaの美味しい教室



柿の焼き菓子(9月下旬~12月上旬頃)

(1) パーシモン・ケイク、柿とアールグレイのクロスタータ 12,000 円 (税込)

柿ピューレを練り込んだケイク。アールグレイと米粉入りのクロスタータ生地と柿のコンフィチュールを合わせたイタリアの焼き菓子のアレンジ版。

(ケイクは7×6 cmのハート型9個分、クロスタータはφ6 cm 8個分)

★一度に2メニュー以上を受講していただく場合に限って、柿とアールグレイのクロスタータ 8,000 円 (税込)、パーシモンケイク 7,000 円 (税込) の単品でレッスンを承っております。



柿とアールグレイのクロスタータ
by Wakana.H



パーシモンケイク by Wakana.H