

和梨、洋梨のお菓子 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。

洋梨、和梨のお菓子(和梨は8月下旬～10月下旬頃、洋梨は9月～11月上旬頃)

(1) A. タルト・ポワール・キャラメル 8,500円

B. オバル・カフェ・ポワール 8,000円

C. AとBのセットメニュー 14,000円

和梨 or 洋梨の自家製コンポートとキャラメル風味のフランをパートシュクレに流して焼いた、デザートタルト。卵白だけ使用のコーヒー・マロン生地と和梨 or 洋梨を合わせた小型の焼き菓子。

(直径18cmのタルト1台分、オバル型小10個分)。

A、B、Cのいずれかをお選びの上、お申し込みの際にその旨を記載してください。

(2) 和梨カシス・ショコラ 8,800円 2017年New!

編みかご模様のビスキュイ、ムース・カシス・ショコラ、和梨のカシス赤ワインコンポートを表面に飾ったアントルメ。

(直径15cm×高さ5cmの丸型が1台できます)

(3) ショコラ・ノワ・キャラメル・ポワール、チョコレートソース添え

ヴェリーヌ・ムース・キャラメル・ポワール 14,000円

胡桃入りチョコレート生地と和梨 or 洋梨のキャラメリゼを飾って焼いたチョコレート好きにお勧めのケーキ。キャラメルのムースと和梨 or 洋梨のコンポートを組み合わせたヴェリーヌ

(直径15cm×高さ4cmの丸型が1台、ヴェリーヌ4個分ができます)

(4) ふなっしーヴェリーヌ 9,500円

ふなっしーを模ったヴェリーヌ。和梨のキャラメリゼがたっぷり入った水色ロールケーキの体に同じく和梨のキャラメリゼが入ったパッションフルーツのナパージュをかけたホワイトチョコカスタードムースの頭をのせたキュートなヴェリーヌです。

(直径8cm×高さ7cmのデザートカップが6個できます)

★2倍量受講される場合のレッスン料金は17,500円になります。

(5) 和梨と柚子の抹茶ヴェリーヌ 8,500円 2017年New!

和梨の柚子コンポートをジュレにしたものと煎茶の旨味をきかせた抹茶ババロワーズを層にした初秋にぴったりなヴェリーヌです。トップには秋にちなんだチョコレートパイピングを飾ります。

(直径7cm×高さ7cmのデザートカップが6個できます)