

## 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 9,500円(税込) 焼き時間が長時間のため他のメニューと同時受講をお願いします。

B. キャラメル梨のしっとりマフィン 9,000円(税込)

C. AとBのセットメニュー 15,000円(税込)

A. パート・シュクレに和梨 or 洋梨の自家製コンポートとキャラメル風味のフランクリームを流して焼き合わせたデザートタルト。冷蔵で約3日間、冷凍で約2週間日持ち可能。

(φ16cmのタルト1台)。

B. キャラメル和梨 or 洋梨を混ぜ込んだしっとりマフィン。冷蔵で約5日間、冷凍で約3週間日持ち可能 (φ7cmのマフィン6個)

A、B、Cのいずれかをお選びの上、お申し込み時にその旨をご記入ください。

★(1)番のAと(2)番のBを同時受講することも可能で、レッスン料金は16,000円(税込)です。

★(1)番のBと(2)番のAを同時受講することも可能で、レッスン料金は15,000円(税込)です。

★(1)番のBと(2)番のBを同時受講することも可能で、レッスン料金は15,500円(税込)です。

ご希望の場合は、お申込時にその旨をご記入ください。

(2)A.キャラメル梨と胡桃のガトーショコラ 9,500円(税込) 焼き時間が長時間のため他のメニューと同時受講をお願いします。

B.キャラメル梨と珈琲のフロマーシュ・ヴェリーヌ 9,800円(税込)

C. AとBのセットメニュー16,000円(税込)

A.カカオ分65%チョコレートと胡桃が入った生地には和梨(or洋梨)のキャラメリゼ約2個分を薔薇状に飾って焼いた焼き菓子。チョコレートと胡桃好きな方にお勧め♪冷蔵で約1週間、冷凍で約3週間保存可能。(φ15cm×高さ約4cmの丸型1台分)。

B.淹れたてのコーヒー使用の珈琲ゼリー、珈琲クリームチーズムース、しゃきしゃきの食感がアクセントの和梨のキャラメリゼを層にした、後味が甘ったるくないデザート。冷蔵で約3日間保存可能。(φ7cm×高さ7cmのデザートカップ6個分)

A、B、Cのいずれかをお選びの上、お申し込み時にその旨をご記入ください。

(3) 和梨と柚子の抹茶ヴェリーヌ 9,800円(税込)

和梨の柚子コンポートをジュレにしたものと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。冷蔵で約3日間、冷凍で約2週間、保存可能。(φ7cm×高さ7cmのデザートカップが6個分)

(4) 和梨のムース・ショコラ 10,000 円 (税込)

編みかご模様のシナモン入りのビスキュイの中にはカカオ分 65%のムース・ショコラと和梨のコンポートが入っており、表面には赤ブドウジュース+赤ワイン+ブルーベリーで煮た和梨のコンポートを飾ります。アントシアニンの赤紫が華やかなアントルメです。冷蔵で約 3 日間、冷凍で約 10 日間日持ち可能。(φ15cm×高さ 5cm の丸型 1 台)

★赤ワインを使用せずに赤ブドウジュース+ブルーベリーだけでコンポートができますので、ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入くださいませ。

★シナモンを外したい場合もお申込み時にその旨をご記入ください。

(5) 洋梨のムース・キャラメル・パワー

φ15 cm×高さ 5 cm丸型 1 台 10,000 円 (税込)

φ18 cm×高さ 5 cm丸型 1 台 13,500 円 (税込)

ムース・キャラメル、洋梨のコンポート、ガナッシュとビスキュイ・アマンドを木目模様を重ねたものを組み合わせた秋らしいアントルメ。洋梨の季節(9~11月頃迄)はコンポートも実習します。冷凍保存可能なケーキです。

★洋梨は追熟させる日数が必要ですので、ご希望日 3 日前までにお申し込みくださいませ。

★洋梨のシーズン外で受講ご希望の場合は缶詰のコンポートを使用して実習することもできますので、ご希望の方はオールシーズン承っております。

(6) 洋梨のパワリエ 10,000 円(税込) **2023 年 9 月 new!**

ビスキュイ・アラ・キュイエール、カカオ分高め程よい甘さのババロワーズ・ショコラ、洋梨のコンポートを組み合わせた秋らしいシックなムースケーキ(15×15×高さ 5 cmの角型 1 台)

★洋梨は追熟させる日数が必要ですので、ご希望日 3 日前までにお申し込みくださいませ。

★洋梨のシーズン外で受講ご希望の場合は缶詰のコンポートを使用して実習することもできますので、ご希望の方はオールシーズン承っております。