

## 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。

### ぶどうのお菓子 (8~9 月がベストシーズン、10 月上旬頃まで)

#### (1)ぶどうのヴェリーヌ 9,000 円 (税込)

ぶどう (巨峰、藤稔など) のジュレ寄せ、赤ブドウのムース (お酒が大丈夫な方は赤ワインがオススメです。赤ワインで受講されたい方はご予約の時に書き添えください)、ブランマンジェ (アーモンドババロワ) を組み合わせた卵不使用のデザート (φ6cm×高さ6cmの蓋つきデザートカップ6個分)

#### (2)ぶどうと抹茶のタルトレット 9,000 円 (税込)

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ぶどう (巨峰、藤稔など) 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、紙製ココットに入れてお持ち帰り頂きます)

#### (3) 赤ぶどうのショートケーキ 9,500 円 (税込) 2020 年 9 月リニューアル!

ホワイトチョコシャンティ、ココアジェノワーズ、ぶどう (巨峰、藤稔、ピオーネなど) を層にして、自家製ナパージュで艶出した丸ごとぶどう、ハート型のチョコレートパイピング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台分)

#### (4) シャインマスカット☆ライム 2020 年 8 月 new!

会員様 10,500 円 (税込)、未会員様 11,500 円 (税込)

抹茶ジェノワーズ、ライム味のホワイトチョコカスタードムース、1 房のシャインマスカット (約 30~35 粒) 使用します。を組み合わせた贅沢なケーキです。お酒が大丈夫な方はコニャックをアクセントに使用します。(φ15cm×高さ5cmの丸型1台分)

☆φ12cm 2 台ご希望の方は 12,000 円でご予約承ります。φ15cm とデザインは異なることを予めご了承くださいませ。お申し込み時にその旨をご記入ください。