

## さつまいものお菓子 by 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。

### さつまいものお菓子 (9月~12月がおすすめですが、オールシーズン可)

#### (1) スイート🍠ポテト、芋どら 9,800円 (税込)

さつまいもとブルーベリーを使って仕上げた、見た目も、断面もサツマイモ型のスイートポテト。

さつまいもバタークリームをサンドしたどら焼き (スウィートポテト 8~10個、いもどら 5~6個)

スイート🍠ポテト  
Wakanaの美味しい教室



芋どら Wakanaの美味しい教室



#### (2) アップル🍏スイートポテト🍠スティック 9,000円 (税込)

ほっくりしたさつまいもと柔らかいリングが美味しい、メイプルシロップがジューシーな焼き菓子。卵白が余った時に重宝する焼き菓子です♪ (長さ8cmのシリコマー・ミニブッシュ型9本分)

アップル・ポテト・メイプル・スティック Wakanaの美味しい教室



★さつまいものお菓子 (3) 番と同時受講された場合、合計レッスン料金が15,000円 (税込) になります。

(3) スイートポテト🍠テリーヌ 9,200 円 (税込)

こちらは焼時間が長いので単品では承っておりません。他のメニューと一緒に受講くださいませ。  
サツマイモを食物繊維ごと練り込んだお芋テリーヌ。卵もホワイトチョコレートも入った、フランス版芋羊羹。くちどけ良いので、のどにも詰まりません!(^)

(約 7×18×高さ 6cm のパウンド中型 1 台分)

★さつまいものお菓子 (2) 番と同時受講された場合、合計レッスン料金が 15,000 円 (税込) になります。



(4) さつまいもレモン蜂蜜パウンドケーキ、さつまいもトリュフ 15,000 円 (税込)

サツマイモにレモンと蜂蜜の風味をつけたパウンドケーキ、塩バター味のお芋のトリュフ。

(18×7×6 cm のパウンド型 2 台分、トリュフ約 25 個分)

