

さつま芋のお菓子 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 8,500円 (税込)

洋菓子初歩から抜粋したメニューです。さつま芋を使って仕上げた芋型の半生菓子。バター入りさつま芋クリームをサンドしたどら焼き。(スイートポテト 8~10個、芋どら 5~6個)



(2) アップル🍏スイートポテト🍠スティック 8,000円 (税込)

ほっくりしたさつま芋と柔らかいリンゴが美味しい、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のシリコマーチ・ミニブッシュ型9本分)

★さつまいものお菓子(4)番と同時受講された場合、合計レッスン料金が13,500円(税込)になります。

アップル&ポテトスティック Wakanaの美味しい教室



(3) 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 13,500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。
(18×7×6cmのパウンド型2台分、トリュフ約25個分)



(4) スイートポテト🍠テリーヌ 8,000円(税込) 2020年9月 new!
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13,500円(税込)になります。

