

かぼちゃのお菓子、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。

かぼちゃのお菓子 (9月～12月がおすすめですが、オールシーズン可)

(1) サブレ・ポティロン～ジャック・オ・ランタンと仲間たち 7,800円 初級者以上

クッキーホリックから抜粋したメニューです。南瓜サブレに南瓜クリームをサンドした、南瓜ランタンやゴースト型のハロウィン用クッキー。(約20匹)

(2) 南瓜と甘納豆のハロウィン焼き 7,700円 初級者以上

米粉使用のしっとりオレンジ色のかぼちゃ焼きドーナツの中央にチョコレートを流して、クモの巣模様を描いたハロウィン仕立て。(サバラン小型8個分)

(3) かぼちゃとメープルのミルクレーブ (型不使用) 8,500円 初級者以上

抹茶レーブとかぼちゃ&メープルクリームを層にした断面がきれいなミルクレーブ。上面にはスライスしたカボチャまたはジャック・オ・ランタンを飾ります。(φ約18cmの丸型1台分)

(4) ルレ・ポティロン、クレーム・カラメル・ポティロン 9,200円 初級者以上

カボチャクリームを巻いたロールケーキ、カボチャプリン(長さ20cm1本、φ5cmプリン5個)。

(5) ハロウィンのわくわくカップケーキ 8,800円 初中級者以上

抹茶&大納言シフォンカップケーキの上にカボチャメープルクリームをカボチャ型に絞り、ジャック・オ・ランタンやガイコツ、ゴーストのチョコレートを飾った楽しいカップケーキ。

(直径約8cmのカップケーキ型6個分)

(6) ハロウィンのタルト・ポティオランジュ 8,500円 中級者以上

かぼちゃ型のビスキュイをかぶせたオレンジシナモンがほのかに香る、カボチャタルト。

(直径約15cmのタルト型1台分)

(7) A.パンプキンパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 8,500円 中級者以上

B.アップルパイ、パンプキンパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 14,500円

アップルパイとセットメニューですと割安になります。

AとBのどちらかを選択して、ご予約の際にお伝えください。実習生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金800円(1台分)で承りますのでご予約の際にお申し出ください。

初級者向けの失敗が少ない、速成法を使った折り込みパイ生地(フィユタージュ・ラピッド)でレッスンします。あらかじめ講師が作ったパイ生地で作って仕上げ、それとは別にフィユタージュ・ラピッドを実習します。カボチャのフィリングがたっぷり入ったパンプキンパイと裁ち落とし生地で作るナッツ入りのぐるぐるパイを実習します。

(アップルパイとパンプキンパイはそれぞれφ18cm1台。シナモンパイ1台につき約10枚)

(8)ハロウィンのココ・ポティロン 9,200円 (中～上級者向け)

当教室の洋菓子メニューを 15 メニュー以上受講されていない生徒様は 10,000 円になります。
ジャック・オ・ランタンのデコ生地にかぼちゃとココナッツの 2 層のムースを組み合わせたプッシュ型のケーキにゴースト型のマカロンを飾った見た目にも楽しいアントルメ。
(長さ 24 cmのプッシュ型 1 台できます)

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 7,700円

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。(スウィートポテト 8～10 個、芋どら 5～6 個)

(2)リンゴとお芋のメープルスティック 7,300円 (9月～12月)

メープルシロップがジューシーなほっくりしたさつま芋と柔らかいリンゴが美味しい半生焼き菓子。卵白が余った時に重宝する焼き菓子です♪(長さ 8 cmのミニプッシュ型 9 本分)

(3)さつまいもムースのシャルロット仕立て 8,300円

さつまいものムースをビスキュイで囲んだお洒落なガトー。(φ15 cmの丸型 1 台分)

(4)お芋とレモンと蜂蜜のパウンドケーキ、塩バター芋トリュフ 12,500円

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)