

## チーズ、ワイン、日本酒、そば粉、きな粉のお菓子 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。

★1名様分のレッスン料金は下記記載の料金になります。

### チーズのお菓子

#### (1) カマンベール 9,800円 (税込)

カマンベールチーズが2個分も入った濃厚でクリーミーなムースをカマンベール型に仕上げたアントルメ。(直径15cmの丸型1台)

#### (2) 胡麻きなこチーズバー、きなこサブレ 12,000円 (税込)

胡麻ときなこ入りのスティック状のチーズケーキ。きなこ入りの絞り出しクッキー。

(15cm角1台分の胡麻きなこチーズバー、きなこクッキー約20個)

#### (3) クリームチーズプリン、胡麻のクレーム・ブリュレ 9,500円 (税込)

クリームチーズ入りのホワイトプリン、オレンジカラメルソース添え、胡麻入りのクレーム・ブリュレ。(直径6cmのココット各4個ずつ、計8個)

#### (4) オレンジ・カスタード・チーズケーキ 9,500円 (税込)

クリーミーでくせのないオーストラリア産のナチュラルクリームチーズを使用した、クリーミーでなめらかな食感の蒸し焼きオレンジ風味チーズケーキ。(直径5.5cmの丸型8個分)

(5) トマト・ピスターシュ・フロマージュ 9,800円 (税込) 甘酸っぱいミニトマトのオレンジコンポートとピスタチオのビスキュイがレモンチーズムースを引き立てたイタリアンな色合いのアントルメ。トマトとチーズムースのハッとさせる美味しさ♪ (直径15cmの丸型1台分)

#### (6) クランブル・フロマージュ・ショコラ、シンプルラッピング付き 9,500円 (税込)

手作りフレッシュチーズを使用して、チョコレートとプレーンの2層のチーズ生地にパルメザンチーズクランブルを乗せて焼いたチーズバー。

(15cmの角型1台分。12等分にして、ワックスペーパーに包んでお持ち帰り頂きます)

### ワインのお菓子

#### (7) タルトレット・オ・ヴァン・ルージュ 9,500円 (税込)

ワインのババロアとゼリーを組み合わせたタルトレット仕立て。(φ6cmのタルトレット6個分)

#### (8) 赤ワインのチャンベッラ

##### 赤ワインのガリバルディ・ビスケット 12,000円 (税込)

イタリア・マルケ州の焼き菓子「チャンベッラ」のアレンジ版。赤ワインを練り込んだ、しっとり風味豊かなお菓子。イギリスの伝統菓子「ガリバルディ・ビスケット」のアレンジ版。赤ワインに漬けたレーズンを混ぜ込んで焼いた、日にちがたつほどおいしくなるクッキー。

(チャンベッラはφ18cmのエンゼル型1台分、ビスケットは4~5cm角約24枚分)

他のレッスンメニューと一緒に受講される場合は単品受講も可能です。その場合は赤ワインのチャンベッラは7,500円税込、ガリバルディ・ビスケットは8,000円税込になります。お申し込みの際にその旨をご記載くださいませ。

(9) イチジクと赤ワインのヴェリーヌ 9,500 円 (税込)

丸ごとイチジクの赤ワイン煮をゼリー寄せにしたものとイチジクの煮汁を使用したムースを組み合わせた手軽にできるヴェリーヌです。(直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ 6 個)

イチジクが程よいサイズになる 7~9 月がオススメです。

## 日本酒のお菓子

(10) 春の香、ふろまーじゅ・じゃぼね 9,500 円 (税込) 「チーズのお菓子」と同じメニュー

桜の花と日本酒風味のスフレチーズケーキ、春の香。おつまみレアチーズのふろまーじゅ・じゃぼね (シリコンフレックスハート型 8 個分の春の香、クリームチーズ 150g 分のふろまーじゅ・じゃぼね)

(11) 日本酒チャンベッラ、日本酒サブレ、日本酒&フルーツジュレ

A.チャンベッラ、日本酒サブレ 10,000 円 (税込)

B.チャンベッラ、日本酒サブレ、日本酒カクテル・ジュレ 13,000 円 (税込)

イタリアの地方菓子をアレンジした日本酒入りの焼き菓子チャンベッラ(φ18cmのエンゼル型 1 台分)、山椒とマルドンの塩の日本酒サブレ(約 30 個)、日本酒とフルーツのカクテル・ジュレ(φ7cmのデザートカップ 4 個分)

A か B かお選びになってお申し込みの際にその旨をご記載くださいませ。

## そば粉のお菓子

(12) サブレ・サラザン、そば粉のトルタ 10,000 円 (税込)

そば粉のブルターニュ風サブレ、クランベリージャムをサンドしたそば粉と胡桃の小型焼き菓子。