

チーズ、ワイン、そば粉、和三盆のお菓子 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。

チーズのお菓子

(1) カマンベール 8,800 円

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) 春の香、ふろまーじゅ・じゃぼね 8,800 円

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)

(3) 胡麻きなこチーズバー、きなこサブレ 11,000 円

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)

(4) クリームチーズプリン、胡麻のクレーム・ブリュレ 8,800 円

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)

(5) オレンジ風味の半熟カスタードチーズケーキ 8,800 円

とろける食感の蒸し焼きオレンジ風味チーズケーキ。(直径5cmの丸型8個分)

(6) イタリアー・シシリー 8,800 円

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)

(7) クランブル・フロマーージュ・ショコラ 8,800 円 **2017年 New**

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。

ワインのお菓子

(7) タルト・オ・ヴァン・ルージュ (生菓子)

ケイク・オ・ヴァン・ルージュ (焼き菓子) 13,500 円

ワインのババロアをタルト仕立てたもの。スパイスがほんのりきいた赤ワイン入りの焼き菓子。

そば粉のお菓子

(8) サブレ・サラザン、そば粉のトルタ 10,000 円

そば粉のフランス風サブレ、クランベリージャムをサンドしたそば粉と胡桃の素朴な小型焼き菓子。

和三盆のお菓子

(9) 和三盆スフレ・ロール 8,000 円

和三盆を使用したスフレタイプのロールケーキ生地で和三盆クリームを巻いたシンプルなロールケーキ。(長さ約 20cm×高さ約 10cm のロールケーキ)