

台湾のお菓子 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。

当教室のレッスンは趣味的な受講者様に限らせていただいております。（お菓子アドバイス、休業中の方はご相談に応じます→<http://wakana.hasebe-tokyo.com/concept.html>）

台湾のお菓子

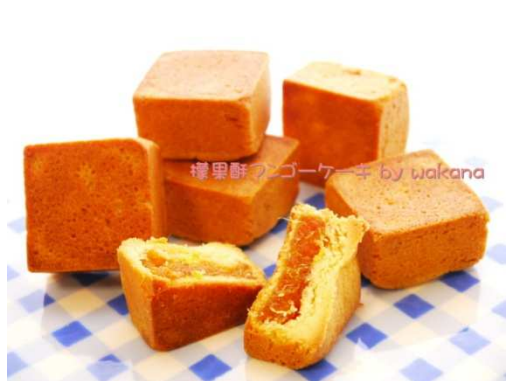
(1) 鳳梨酥とバリエーション



土鳳梨酥 100%パイナップルケーキ



蔓越莓鳳梨酥 クランベリー入りパイナップルケーキ



檸檬酥 マンゴーケーキ



香蕉巧克力酥 チョコバナナケーキ

パイナップル 100%のパイナップルジャム餡をサクサクの生地で包んで焼いた、味わい深い台湾スイーツ。応用編で上記の写真の3種類のレシピを用意しております。（5cmの角型他で焼成）

- A. 1種類選択の場合は10個分 作って8,700円
- B. 土鳳梨酥と蔓越莓鳳梨酥を選択の場合は5個分ずつ作って 8,800円(2倍量は15,000円)
- C. B以外で2種類選択の場合は5個分ずつ作って 10,000円 (2倍量は16,000円)
- D. 3種類選択の場合は5個分ずつ作って 12,000円 (2倍量は20,000円)
- E. 4種類選択の場合は5個分ずつ作って 15,000円 (2倍量は25,000円)

A～Eのいずれかをお選び頂き、お申し込みの際にお伝えくださいませ。

(2)月餅とバリエーション



A.胡桃なつめやし杏月餅

(写真は月餅の専用型で成型)

皮は台湾式でも香港式でも相性良く、黒あんに胡桃、なつめやし(デーツ)、杏を練り込んだオーソドックスな仕上がり。なつめやしの自然な甘さとコク、胡桃の香ばしさ、甘酸っぱい杏の美味しいハーモニーです。



B.ピーナッツ珈琲月餅

(写真は日本のメーカーのシリコン型使用)

皮は台湾式でも香港式でも相性良く、白餡に練り込んだ自家製のピーナッツペーストのコクとコーヒーのほろ苦さが味わい深い月餅です。ピーナッツ好きの私としては、3種類の中で一番好きな味です(●^o^●)



C.栗月餅

(写真は月餅専用の型)

皮は台湾式でも香港式でも相性良く、粒餡ベースの栗の渋皮煮、胡桃、レーズン入りの洋風月餅です。



D.抹茶大納言ショコラ月餅

(写真のバラは月餅専用の型、ハートは日本のシリコンメーカー使用)

皮は糖蜜で練った香港式の黒糖味で抹茶を練り込んだ白餡と大納言とチョコチップの洋風月餅です。

南瓜月餅 by Wakana



E. かぼちゃ大納言クルミ月餅

(写真は月餅専用の型)

皮はシナモン入りの台湾式、かぼちゃ入りの白餡に大納言の甘納豆と胡桃を入れた洋風月餅です。ハロウィンにも、普段にも♪

内容 (1種類につきφ6~7cmの月餅約10~12個)

シロップとピーナッツオイルを混ぜ込んだ「香港式生地」
バター入りの「台湾式生地」の2種類の生地で上記のミックスあんこを包んだ月餅。
食べやすいサイズと味わいです。

餡は市販の漉し餡または粒餡をベースにミックスあんこに仕上げます。(粒餡の実習レッスンをご希望の場合は追加料金 2000 円でレッスンのご予約を承っておりますので、ご希望の場合はお申し込みの際にその旨をご記入くださいませ)

月餅型(本場の型で日本で入手可能)のデザインは、味の種類関係なく、当日お選び頂けます。冬は常温で2週間、春秋は10日間、夏は1週間日持ちします。

レッスン料金

4種類→20,000円

3種類→16,000円

2種類→12,000円

1種類→9,000円(皮は台湾式生地のみになります)

(実習したお菓子すべて、レシピ代、材料費、個包装代、お持ち帰り用箱代、設備費、プライベート料金、税込)

所要時間

4種類→約3.5~4時間

3種類→約2.5~3時間

2種類→約2~2.5時間

1種類→約2時間