

ピーナッツのお菓子 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になります。

(1) サブレ・カカウエット・ショコラ

A. 約 16 サンド 10,000 円(税込)

B. 約 32 サンド 2 倍量 17,000 円(税込)

A もしくは B をお選びになって、その旨をお申込みの際にご記入ください。

塩味がほんのりきいた、千葉産ピーナッツ使用のピーナッツ味の楕円型サブレ。自家製のピーナッツペースト入りチョコクリームをサンドして、チョコレートをかけたクッキー。冷蔵保存や 18℃以下で 2 週間は日持ちがするのでプレゼントにもおススメ。

(6×4.5 cmの楕円約 16 サンド)。

★お申込時に A または B のいずれかをお選びになって、その旨をご記入ください。

★(1) A と (2) を同時受講の場合は合計レッスン料金 18,000 円税込です。

★(1) A と (3) を同時受講の場合は合計レッスン料金 18,500 円(税込)です。

ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入ください。

(2) ピーチョコ・ブッセ 9,500 円(税込)

千葉産ピーナッツをホールから砕いて作ります。ピーナッツパウダー入りのブッセ生地でピーナッツ入りクリームをサンドしてチョコを可愛くかけた、ふんわりしっとりピーナッツ香る半生菓子(要冷蔵)。

(直径 5~6 cm のブッセ約 12 個分、フードプロセッサーと絞り袋使用、型不要)

★2 倍量(24 個) 作られる場合はレッスン料金 15,000 円税込

★3 倍量(36 個) で作られる場合のレッスン料金は 20,000 円税込になります。

★(2) と (3) のメニューを同時受講される場合は、合計レッスン料金は 17,500 円

(税込)です。ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。

(3) ヴェリーヌ・カフェ・カカウエット・ショコラ 9,800 円(税込)

ネスプレッソで淹れた香り高いコーヒーゼリーと千葉産ピーナッツ使用のチョコクリームを組み合わせたヴェリーヌ(直径 7 cm のデザートカップ 6 個分)。

★(2) と (3) のメニューを同時受講される場合の合計レッスン料金は 17,500 円(税込)

です。ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。

★ピーナッツのお菓子を 3 メニュー同時受講される場合(1 倍量で同時砕で)のレッスン料金は 28,000 円(税込)になります(レッスン所要時間約 4 時間)ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。