

## 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。

★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。

### (1) サブレ・カカウエット・ショコラ 8,800円(税込)

飽きの来ない、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、チョコレートをかいたクッキー。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（長い辺が6×4.5cmの楕円約16個分）。

◇2倍量（32個）作られる場合はレッスン料金14,000円税込

◇3倍量（48個）で作られる場合のレッスン料金は21,000円税込になります。

### (2) ピーチョコ・ブッセ 8,300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5～6cmのブッセ約12個分）

◇2倍量（24個）作られる場合はレッスン料金13,000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15,000円(税込)になります。ご希望の場合は、その旨をお申込みの際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 8,500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7cm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憲レッスン料金は15,000円(税込)になります。ご希望の場合は、その旨をお申込みの際にご記入くださいませ。