

野菜のお菓子レッスン 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。

5～9 月頃限定（春～夏におすすめです）

(1) 赤ピーマンのカップシフォンケーキ 7,800 円

赤ピーマン入りのシフォンケーキ生地を小型カップに流して焼き、赤ピーマンクリームと赤ピーマンソースで仕上げます。（直径 7 cm のカップシフォン型 6 個分）

(2) アボカド & レモン・ショートケーキ 7,800 円

アボカドとレモンのムースをサンドしたショートケーキ仕立て（直径 15 cm の丸型 1 台分）

(3) すんだエクレール 7,800 円（7 月中旬～10 月上旬まで）

枝豆使用のすんだクリームを詰めたエクレア（約 12 本分）

9～2 月頃限定（秋冬おすすめです）

(4) ガトー・ショコラ・トロロ 7,000 円

山芋 or 大和芋のしっとりふんわり感をチョコレートと合わせたハートの小型ガトー・ショコラ（シリコンフレックスハート型 8 個分）

(5) おじゃがさん 7,700 円

ジャガイモクリームをシュー皮に詰め、形もジャガイモに見立てたシュークリーム。（約 10 個分）

(6) 百合根のモンブラン 8,800 円（11 月～1 月上旬ぐらいまで）

抹茶味の米粉ロールに小豆クリームを巻き、百合根モンブランクリームを絞った和を感じるお菓子。（直径 8 cm のプティガトー 6 台分）

オールシーズン

(7) おからのクッキー、ほうれん草のサブレ・ポッシュ 8,500 円

自家製のドライおから入りのクッキー生地にチョコチップを混ぜ込んだクッキー。ほうれん草を練りこんだ絞り出しクッキー。（おからは約 30 個分、ほうれん草は約 20 個）

(8) 豆乳と黒豆のミルクレープ 8,500 円

豆乳カスタードクリームと黒豆を抹茶レープでサンドして、幾層にも重ねたお菓子。

(直径 16 cmのミルクレープ 1 台分)

(9) コーンブレッド、コーン&豆腐ドーナツ 8,500 円

自然の甘さのコーンブレッド（ベーキングパウダーで作るブレッド）と、コーンと豆腐入りのもちもちドーナツ（ブレッドは 15×4×高さ 4 cmのパウンド型 3 台分、ドーナツは約 8 個分）

(10) 大豆のプラリヌ（プレーン、ココア、抹茶）7,000 円

大豆を使用して、3 種類風味のプラリネを作ります。（大豆 200 g を 3 種類の味に仕上げます）