

半生焼き菓子、冷やし菓子 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) ケイク・バナヌ・ココ・ショコラ 8,500 円 (2 倍量の場合は 15,000 円)

マンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承ります。

卵白だけを使用したココナッツ味のケイク生地にバナナチョコガナッシュをサンドして、さらにアーモンド入りのチョコレートをコーティングした、冷やして食べても美味しい焼き菓子。(夏は要冷蔵、冬場は冷やさなくても OK)

(3×8 cmのシリコンフレックスブッシュ型 9 本分)

(2) ピーチョコ・ブッセ 7,000 円 (2 倍量の場合は 13,000 円)

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)

(3) 桜フランボワーズ 8,700 円

マンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承ります。

桜フランボワーズソースを詰めた桜フランボワーズ生地に桜リキュールを染み込ませ、くぼみにホワイトチョコクリームを流し、桜型のチョコをあしらったハート型の半生焼き菓子。(4月以降は要冷蔵、冬は常温で OK)。

(シリコンフレックスくぼみ付きのハート型 8 個分)

(4) A. プチ☆桜クランベリーウィッチ 9,000 円

B. 桜クランベリー☆ダクワーズ 8,000 円

C. A と B のセットメニュー 15,000 円

冷蔵庫で冷やして食べる半生焼き菓子。

A は桜サブレで桜味のクレーム・ショコラ・ブランと桜リキュールに漬けたクランベリーをサンドしてベリー味のコーティングチョコをかけた冷やしサンドクッキー (約 30 個)。

B は桜ダクワーズで桜味のクレーム・ショコラ・ブランと桜リキュールに漬けたクランベリーを合わせた春らしい 3 口で食べれるプティフル (約 15 個)

A、B、C のうちのいずれかをお選びの上、ご予約の際に必ず明記してくださいませ。

(5) ガトー・モワルー・ポム、ブルーベリーケーキ 8,800 円 **2018 新メニュー!**

しっとりやわらかく素朴な味わいの焼きっぱなしのリンゴの半生焼き菓子。ブルーベリーソースをバターカステラに染み込ませたラフなブルーベリーケーキ。(φ12 cmを 1 台ずつ計 2 台)