

スイカのお菓子 (5月中旬～9月上旬頃：ベストシーズンは6～8月) 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) パステーク 9,800円(税込) 中級者以上

すいかのジュレとすいか入りロールケーキを組み合わせた、見た目もスイカなヴェリーヌ。

(直径7cm×高さ7cmの蓋つきデザートカップ6個分できます：カップは写真とは異なります)



スイカのヴェリーヌ
★パステーク★
Wakanaの美味しい教室

(2) スイカのシャルロット 9,800円(税込) 中級者以上

スイカ模様のビスキュイ(抹茶とココアで色と味付け)、スイカの果肉+フランボワーズのホワイトチョコムース、スイカのジュレを組み合わせた、見た目もスイカなホールケーキ(φ15cm1台)。



すいかのシャルロット
Wakanaの美味しい教室



すいかのシャルロット
Wakanaの美味しい教室

(3) オープンを使わないお菓子

A. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1本 6,000円税込 (他のメニュー1メニュー以上と一緒に受講してください)

B. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1本、西瓜のレモンパンナコッタ 3個 10,500円税込

C. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1本、西瓜のレモンパンナコッタ 6個 12,500円税込

西瓜とブルーベリーとグレープフルーツをゼリー寄せにしたテリーヌゼリー。レモン入りのプルンとした食感のパンナコッタとスイカのゼリーを組み合わせたスイカのパンナコッタ。

(テリーヌゼリー約7×7×長さ18cm、パンナコッタφ7cm×高さ7cmの蓋つきカップ入り)



スイカ・グレープフルーツ
ブルーベリー・テリーヌゼリー
Wakanaの美味しい教室



スイカのレモンパンナコッタ
Wakanaの美味しい教室

(4) スイカとヨーグルトのショートケーキ 10,000円税込

基本のジェノワーズでゴロッとカットしたスイカとヨーグルトクリームをサンドして、トップにくり抜いたスイカとスイカ柄のチョコピックを飾った四角いケーキ。カットしやすいデザインです。

(15×15×高さ5cm 1台)



スイカ・ヨーグルト・ショートケーキ
Wakanaの美味しい教室



スイカ・ヨーグルト・ショートケーキ
Wakanaの美味しい教室