

## イタリア菓子 by Wakana の美味しい教室

★こちらのメニューはマンツーマンレッスンまたは親子2名様のみ承っております。

### イタリア菓子(焼き菓子、半生焼き菓子)

(1) カントゥッチ・アッラ・マンドルラ、ビスコッティ・アッラ・フィーコ 9,800 円(税込)

バターが少し入った現代風ビスコッティ2種類。イタリア・トスカーナのアーモンド入りカントゥッチ(通称ビスコッティ)。ローマの老舗菓子店で出会ったビスコッティのオマージュで、ドライイチジクペーストを包んだ、しっとりビスコッティ。(各計約22個ずつ計約44個、個包装付き)

★脱酸素剤入りパッケージの個別包装をご希望は追加料金 800 円(3~4個ずつ入れてパッケージします)になります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

カントゥッチ・アッラ・マンドルラ  
Wakanaの美味しい教室



イチジクのビスコッティ  
Wakanaの美味しい教室

(2) 松の実とオレンジピールのトルタ・ディ・リコッタ風、フレッシュチーズ作り 9,200 円(税込)

自家製のフレッシュチーズとオレンジピールの素朴なタルト。松の実とチョコレートがアクセントで入っています。レッスンで自家製のフレッシュチーズも作ります。(φ16cmタルト型1台分)

★φ7cmのタルトレット6個受講料金 9,500 円(税込)に変更可。お申込時にご記入ください。



松の実とオレンジピールの  
トルタ・ディ・リコッタ風  
タルトの美味しい教室



**(3) パン・フォルテ、リッチャレツリ 10,000 円(税込)**

イタリアのトスカーナのシエナ銘菓、ドライフルーツやナッツや蜂蜜たっぷりの円盤型の保存菓子のパン・フォルテ。イタリア版マカロンのリッチャレツリ。(バター不使用)

(パン・フォルテφ7 cm 8 個分、リッチャレツリ約 15 個)

**(4) グバーナ、チャンベツラ 14,000 円(税込)**

イタリアのフリウリ・ベネチア・ジュリア州のお菓子。イタリア版ブリオッシュ生地で胡桃クリームを巻いてカタツムリ型に成型した発酵菓子、グバーナ。

イタリア・マルケ州のお菓子。ドーナツ型さっぱりレモンケーキ、チャンベツラ。

(グバーナφ18 cm 1 台分、チャンベツラφ12 cmのドーナツ型 2 台分)

**(5) スフォリアッテツレ、フレッシュチーズ作り 9,800 円(税込) 10月~7月限定レッスン**

イタリア・ナポリ菓子。ぱりぱりした独特の食感のパイ生地でリコッタチーズクリームをはさんだ貝型の焼き菓子。リコッタチーズは入手しにくいので、レッスンではリコッタチーズの代わりにフレッシュチーズを実習して、クリームに使用します。(ラードを使用したバター不使用菓子)

※このお菓子は寝かせる時間が多いため、他の洋菓子メニューを 1 メニュー以上と一緒にご予約ください。このメニューのみでは承っておりませんので、予めご了承くださいませ。(約 15 個分)

**(6) フィーキ・セッキ・コン・チョコレート、シンプルラッピング付き 9,800 円(税込) 12~3月限定**

ドライフィグにオレンジピールやナッツを詰めてクベルチュールをかけたイタリアのお菓子。

(約 10 個)

## イタリア菓子(生菓子)

**(1) クレーン・カラメル・バニージュ、クレーン・カラメル・テ、パンナ・コッタ 9,800 円(税込)**

バニラビーンズと生クリーム入りの柔らかプリン、紅茶風味のさっぱりプリン、イタリアのミルクプリン。(生クリーム入りφ6 cmのカップ 3 個、紅茶味φ6 cmのカップ 3 個、パンナコッタφ6cm のカップ入り 3 個)

**(2) ティラミス、ビスキュイ・アラ・キュイエール 9,500 円(税込)**

ビスキュイ、エスプレッソまたはコーヒー、マスカルポーネチーズ、ココアを組み合わせたイタリア菓子。(直径 6cm×高さ 7cm のデザートカップ 6 個)

**(3) ボネ、アマレッティ 9,000 円(税込)**

イタリアの濃厚なチョコレートプリン、ボネ。この中に入れるアーモンドクッキーも作ります。

**(4) スコット 9,800 円(税込)**

イタリアのトスカーナ州の地方菓子。ビスキュイ、マスカルポーネチーズ、刻みチョコレート、ドライフルーツ、ナッツを組み合わせたドーム状のお菓子。

(12月~4月までは苺のスコットを承っております)(φ16cmのドーム型1台分)

**(5) デリツィア・アル・リモーネ 9,800 円(税込)**

イタリア・アマルフィのデザート菓子をヴェリーヌ仕立てに仕上げます。リモンチェッロを染み込ませたレモンビスキュイとレモンクリームをサンドして、レモンクリームをかけたヴェリーヌ仕立て。底には蜂蜜レモンゼリーが入っています。(φ7cm×高さ7cmのデザートカップ6個分)

**(6) カッサータ・シチリアーナ、フレッシュチーズ&マジパン作り 9,800 円(税込)**

イタリア・シチリア菓子のカッサータの元祖版。元々はイースターのお菓子。マルサラ酒入り蜂蜜シロップを染み込ませたさっぱりしたパンデスパーニャ生地とさっぱりリコッタチーズを組み合わせたシチリア版チーズケーキ。見た目より甘さ控えめのさっぱりした味わいです。

**(7) 桃とリモンチェッロのカッサータ・ジェラータ 9,800 円(税込) 7月~9月上旬限定**

イタリア・シチリア菓子のカッサータのアイスクリーム版。リコッタチーズを自家製のフレッシュチーズに置換え、桃入りでレッスンします。リモンチェッロを染み込ませたスポンジ、チーズカスタードムースと桃のフランボワーズ煮、ピスタチオを層にしたセミフレッドのアイスクリーム。冷蔵でお持ち帰りできるように仕上げます。(直径15cmのセルクル1台分)

リモンチェッロの作り方を受講されたい方は、4,500円(税込)の追加料金で受講できます。その場合は準備の都合上、ご希望受講日の10日前までにご予約くださいませ。

**(8) カンノーリ 9,800 円(税込)**

筒状に揚げたパリッとサクとした生地に自家製のフレッシュチーズを使ったリコッタチーズ風クリームを詰めたイタリア・シチリア銘菓。(約10本分)