

コーヒーのお菓子 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) ジャヴァネ 10,000 円(税込)

くるみ入りスポンジとクレーム・オ・ブル・カフェを組み合わせたコーヒー味の四角いアントルメ（15cmの角型1台）

(2) ケイク・オ・キャラメル・カフェ、クッキー・カフェ・レザン 11,000 円(税込)

コーヒー味2種類の焼き菓子。バター不使用のコーヒー&キャラメル味のしっとりパウンドケーキ。コーヒーとブラウンシュガー（きび砂糖）のハーモニーが美味しいレーズン入りのカリカリクッキー（ミニパウンド12本、クッキー約30個）

(3) ヴェリーヌ・カフェ・カカウエット・ショコラ(生菓子) 9,000 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レ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）。

★(3)と(4)のAを同時受講された場合の受講料金は17,000円税込になります。

★(3)と(5)を同時受講された場合の受講料金は17,000円税込になります。

★(3)と(4)のAと(5)を同時受講された場合の受講料金は26,000円税込になります。

（脱酸素剤入り個別包装は別途料金です）

(4) 珈琲ラムレーズン胡桃サンド

A. 約12~13サンド 9,500円

B. 約25~26サンド 14,000円(税込)

気温18度以上は要冷蔵の冷やしサブレ。4×6cmで抜いた長方形の胡桃珈琲サブレ生地で珈琲ホワイトチョコクリーム、ラムレーズン、胡桃をサンドしたボリュームあるサンドサブレ。通常個包装の場合、冷蔵で約10日間、冷凍保存で約1ヶ月日持ちします。

AもしくはBをお選びになって、その旨をお申込み時にご記入ください。

★脱酸素剤入り個別包装ご希望の場合は、追加料金で受講して頂けます。Aは800円、Bは1,000円で受講して頂けます（冷蔵で2週間日持ち可能）。

★(3)と(4)のAを同時受講された場合の受講料金は17,000円税込になります。

★(4)のAと(5)を同時受講された場合の受講料金は18,000円税込になります。

★(3)と(4)のAと(5)を同時受講された場合の受講料金は26,000円税込になります。

（脱酸素剤入り個別包装は別途料金です）

(5) コーヒー＆ウォールナツケーキ 9,800 円(税込)

A. 表面をコーヒーバタークリームで仕上げる伝統仕上げ 6 個

B. 表面にコーヒーチョコレートをかける当教室流仕上げ 6 個

C. A の仕上げが 2 個、B の仕上げが 4 個

手軽にできるイギリス菓子。香ばしい胡桃とほろ苦いコーヒーが絶妙なバターケーキ。間にコーヒーバタークリームを薄くサンドして、カップケーキ仕立てにします。表面の仕上げ方をお選び頂けます。冬の常温（18℃以下）で約 1 週間、冷蔵庫で約 10 日間保管して美味しくいただけます。冷凍保存も可能。（φ6 cmマフィン型 6 個分）

★最後の仕上げで A、B、C の中から 1 つをお選びの上、お申し込み時にご記入ください。

★追加料金 500 円で脱酸素剤入り個別包装をすることができますので、ご希望の方はご予約時にその旨をご記入ください（この場合は常温や冷蔵で 2 週間日持ちします）

★(4)の A と(5)を同時受講された場合の受講料金は 18,000 円税込になります。

★(3)と(4)の A と(5)を同時受講された場合の受講料金は 26,000 円税込になります。

（脱酸素剤入り個別包装は別途料金です）

(6) 胡桃とショコラのティラミスムース 10,000 円(税込)

エスプレッソを染み込ませたジェノワーズ、カリカリ胡桃とガナッシュ・ショコラ、珈琲入りマスカルポーネムース、チョコレートクリームを組み合わせた後味に心地よい苦みが残る、コーヒーと胡桃が好きな方におススメのケーキ。赤ワイン好きや男性にもオススメ。

冷蔵で約 4～5 日、冷凍庫で約 1 ヶ月日持ちするので、少しずつ食べることもできます。

★受講料金 10,800 円（税込）で 8～9 等分にカットして、アルミ фольとケーキセロファンで巻いてお持ち帰り可能です。ご希望はお申し込み時のメッセージにご記入ください。

（15×15×高さ 5 cmの角型 1 台）