

イチジク、ブドウのお菓子 by「Wakana の美味しい教室」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。

イチジクのお菓子(5月頃~9月頃)

入手できない時季もありますので、ご予約の際にお問い合わせください。

(1) 丸ごとイチジクと赤ワインのヴェリーヌ 8,500円(税込) 2019年 new!

丸ごとイチジクの赤ワイン煮をゼリー寄せにしたものとイチジクの煮汁を使用したムースを組み合わせた手軽にできるヴェリーヌです。(直径6cm×高さ7cmのデザートカップ6個)

(2) イチジクとマスカルポーネのフロクセントルテ 9,000円(税込)

マスカルポーネのムース、イチジク、薄く焼いたレモン風味のパータ・シューを層にした口当たり軽いムース(直径15×高さ5cmの丸型1台分)

(3) イチジクのタルトレット・カラメル・ショコラ 8,800円(税込)

パータ・シューレにカラメル・ショコラ・クリームを流して焼いた土台とフレッシュなイチジクを組合せたタルトレットです。比較的手軽にできます。(直径7cmのタルトレット6個分)

ぶどうのお菓子(8月下旬~10月上旬頃)

(4) ロワイヤル・アマンド・レザン 9,000円(税込)

ぶどう(巨峰、藤稔など)のジュレ寄せ、赤ブドウのババロワ(アルコールが大丈夫な方は赤ワインがおススメです。赤ワインで受講されたい方はご予約の際にお書き添えください)、アーモンドババロワを組み合わせたデザートカップ仕立て(直径6cm×高さ7cmのデザートカップが6個分)

(5) ヴァンダンジュ~ブドウと抹茶のタルトレット 8,800円(税込)

抹茶味のソフトタルト土台にミルクィなカスタードクリームとぶどう(巨峰、藤稔など)を飾り、チョコレートパイピングで作ったぶどうの葉っぱを飾ったタルトレット。タルトの型は紙製のペットカップを使用しますので、金型は必要ないタルトレットです。(直径7cmのタルトレット型6台)

(6) ぶどうのガトー・ショコラ・ブラン 9,000円(税込)

ホワイトチョコシャンティ、ココアジェノワーズ、ぶどう(巨峰、藤稔など)を層にして、ぶどうのジュレを組み合わせたショートケーキ。(直径15cm×高さ5cmの丸型が1台分)