

イチジクのお菓子 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(7月頃~9月頃)

自然のもののため、ハウスものと路地物に入れ替わる時に、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) ババロワーズ・フィグ 9,800円税込

ココナッツリキュール風味のババロワーズ、ココナッツリキュールで煮たイチジク、フレッシュなイチジクを組み合わせた柔らかい食感のカップデザート。慣れると1時間ぐらいで仕上がります。

(φ6cm×高さ7cmのデザートカップ6個分)



(2) 丸ごとイチジクと赤ワインのヴェリーヌ 9,800円(税込)

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。

(φ6cm×高さ7cmのデザートカップ6個分)

イチジクが程よいサイズになる7~9月がオススメです。

(3) 丸ごとイチジクきび砂糖スフレロール 9,800 円 (税込)

くちどけの良い、きび砂糖のスフレロール生地で、丸ごとイチジクときび砂糖シャンティームスを巻いた、柔らかい口当たりのロールケーキ。ゼラチン入りクリームですので、暑い時季でもダレにくいです。イチジクのサイズでロールケーキのサイズが多少異なることを予めご了承くださいませ。慣れると1時間ぐらいで仕上がります。

イチジクが程よいサイズになる7~9月がオススメです。

(φ10 cm×長さ18 cmのロールケーキ1本)



(4) イチジクとマスカルポーネのフロクセントルテ 11,000 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 (φ15×高さ5cmの丸型1台分)

イチジクのフロクセントルテ Wakanaの美味しい教室



(5) イチジクのタルトレット・キャラメル・ショコラ 9,800 円 (税込)

パータ・シュクレにキャラメル・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)



無花果のタルトレット・キャラメル・ショコラ
Wakanaの美味しい教室