

柿のお菓子 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。

柿の生菓子(9月下旬~12月上旬頃)

ムース・Kaki Wakanaの美味しい教室

(1) ムース・KAKI 10,000円(税込)

柿のムースに柿のコンポートを閉じ込め、柿のジュレをかけて、胡桃のシュクセにのせ、柿のフォルムに仕上げたキュートなプティガトー。紙製のココットに入れてお持ち帰り頂きます。
(直径7cmのドーム型6個分)



(2) パーシモン・メープル 10,000円(税込)

メープルのビスキュイ、メープルのムース・ババロワーズ、フレッシュ柿、みかんのジュレを組み合わせた味もデザインも秋を感じるアントルメ。とろける美味しさです。
(15×15×高さ5cm 1台分)

柿のパーシモン・メープル Wakanaの美味しい教室



柿のパーシモン・メープル Wakanaの美味しい教室

(3) 柿のタルト・フロマーシュ・カラメル 10,000 円 (税込)

カラメルチーズクリームを流したタルトレットにフレッシュな完熟柿を飾り、ジュレでまとめたタルトレット。(φ約 7 cmのタルトレット 6 個分)



柿の焼き菓子 (9 月下旬 ~ 12 月上旬頃)

(1) パーシモン・ケイク、柿とアールグレイのクロスタータ 13,000 円 (税込)

柿ピューレを練り込んだケイク。アールグレイと米粉入りのクロスタータ生地と柿のコンフィチュールを合わせたイタリアの焼き菓子のアレンジ版。

(ケイクは 7×6 cmのハート型 9 個分、クロスタータはφ6 cm 8 個分)

