

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。

ぶどうのお菓子(8~9月がベストシーズン、10月上旬頃まで)

(1) ぶどうのヴェリーヌ 10,000円(税込)

ぶどう(藤稔、ピオーネなど)のジュレ寄せ、赤ブドウのババロワ(赤ワインで受講されたい方はご予約の時に書き添えください)、ブランマンジェ(アーモンドババロワ)を組み合わせた卵不使用のデザート。(φ6cm×高さ6cmの蓋つきデザートカップ6個分)



ぶどう♥ヴェリーヌ
Wakanaの美味しい教室

(2) シャインマスカット☆タルトレット 11,000円(税込) 2021年8月new!

紅茶のクレーム・ブリュレ生地を流したタルトレットの土台にフランボワーズ・シャンティー、一房(約27粒分)のシャインマスカットを飾ったタルトレット。トップの飾りをケーキピックまたはチョコ花(実習)でお選び頂けます。(φ7cmのタルトレット6個分)

シャインマスカット☆タルトレット
Wakanaの美味しい教室



シャインマスカット♥タルトレット
Wakanaの美味しい教室



(3) 赤ぶどうのショートケーキ 10,500 円 (税込)

ホワイトチョコシャンティ、ココアジェノワーズ、大1房分のぶどう（巨峰、藤稔、ピオーネなど）を層にして、自家製ナパージュで艶出した丸ごとぶどう、ハート型のチョコレートパイピングを組み合わせた豪華なショートケーキ。（φ15cm×高さ5cmの丸型が1台分）

φ18 cm 1 台は 14,500 円税込になります。

赤ぶどうショートケーキ
Wakanaの美味しい教室

赤ぶどうショートケーキ
Wakanaの美味しい教室



(4) シャインマスカット★ライム 12,000 円(税込)

抹茶ジェノワーズ、ライム味のホワイトチョコカスタードムース、大1房分のシャインマスカット（約30～35粒使用します。）を組み合わせた贅沢なケーキです。お酒が大丈夫な方はコニャックをアクセントに使用します。（φ15cm×高さ5cmの丸型1台分）

φ18 cm 1 台は 17,000 円税込になります。

シャインマスカット★ライム
Wakanaの美味しい教室

