

ピーナッツのお菓子 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。

★1名様分のレッスン料金はになります。

(1) サブレ・カカウエット・ショコラ

A. 約16 サンド 9,800円(税込)

B. 約32 サンド 2倍量 16,000円(税込)

AもしくはBをお選びになって、その旨をお申込みの際にご記入ください。

塩味がほんのりきいた、千葉産ピーナッツ使用のピーナッツ味の楕円型サブレ。自家製のピーナッツペースト入りチョコクリームをサンドして、チョコレートをかけたクッキー。冷蔵保存や18℃以下で2週間は日持ちがするのでプレゼントにもおススメ。

(6×4.5cmの楕円約16サンド)。

★(1)Aと(2)または(1)Aと(3)を同時受講される場合の合計レッスン料金は其々17,000円(税込)です。

ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。

(2) ピーチョコ・ブッセ 9,000円(税込)

千葉産ピーナッツをホールから砕いて作ります。ピーナッツパウダー入りのブッセ生地でピーナッツ入りクリームをサンドしてチョコを可愛くかけた、ふんわりしっとりピーナッツ香る半生菓子(要冷蔵)。

(直径5~6cmのブッセ約12個分、フードプロセッサーと絞り袋使用、型不要)

◇2倍量(24個)作られる場合はレッスン料金14,000円税込

◇3倍量(36個)で作られる場合のレッスン料金は19,000円税込になります。

★(2)と(3)のメニューを同時受講される場合は、合計レッスン料金は16,000円(税込)です。ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。

(3) ヴェリーヌ・カフェ・カカウエット・ショコラ 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リ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)。

★(2)と(3)のメニューを同時受講される場合の合計レッスン料金は16,000円(税込)です。ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。

★ピーナッツのお菓子を3メニュー同時受講される場合(1倍量で同時枠で)のレッスン料金は25,000円(税込)になります(レッスン所要時間約4時間)ご希望の場合は、その旨をお申込み時にご記入くださいませ。