

野菜のお菓子レッスン 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。

★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。

5～9月頃限定(春～夏におススメです)

(1) 赤ピーマンのカップシフォンケーキ 9,500円(税込)

赤ピーマン入りのシフォンケーキ生地を小型カップに流して焼き、赤ピーマンクリームと赤ピーマンソースで仕上げます。(直径7cmのカップシフォン型6個分)

(2) ずんだエクレール、ずんだシュークリーム 9,800円(税込) (6～9月頃)

旬の枝豆使用♪ずんだ生カスタードクリームを詰めたエクレールとシュークリーム。基本のシュー生地を使って実習。ずんだ餡も作ります。(約5個ずつ×2=計10個)

★ずんだダクワーズと2メニュー同時受講の場合はレッスン料金16,000円で、ずんだダクワーズの個包装袋が脱酸素剤対応袋にランクアップ。ご希望の場合はお申込み時にご記入くださいませ。



(3) ずんだダクワーズ 9,200円(税込) (6～9月頃)

旬の枝豆使用♪抹茶のダクワーズ生地で塩味がアクセントのずんだバタークリームをサンドした旬を楽しむ焼き菓子です。(8個分)

★ずんだシュークリーム、ずんだエクレールと2メニューレッスン料金14,000円で、ずんだダクワーズの個包装袋が脱酸素剤対応袋にランクアップ。ご希望の場合はお申込み時にご記入くださいませ。



9~2月頃限定(秋冬おススメです)

(4) ガトー・ショコラ・トロロ 9,000円(税込)

大和芋と米粉のしっとりふんわり感をチョコレートと合わせたハートの小型ガトー・ショコラ
(シリコンフレックスハート型 8個分)

(5) おじゃがさん 9,500円(税込)

ジャガイモクリームをシュー皮に詰め、形もジャガイモに見立てたシュークリーム。(約 10個分)

(6) 百合根のモンブラン 9,800円(税込) (11月~1月上旬ぐらいまで)

抹茶味の米粉ロールに小豆クリームを巻き、百合根モンブランクリームを絞った和を感じるお菓子。
(直径 8cmのプティガトー6台分)

オールシーズン

(7) おからのクッキー、ほうれん草のサブレ・ポッシュ 9,500円(税込)

自家製のドライおから入りのクッキー生地にチョコチップを混ぜ込んだクッキー。ほうれん草を練りこんだ絞り出しクッキー。(おからは約 30個分、ほうれん草は約 20個)

(8) 豆乳と黒豆のミルクレープ 9,800円(税込)

豆乳カスタードクリームと黒豆を抹茶クレープでサンドして、幾層にも重ねたお菓子。
(直径 16cmのミルクレープ 1台分)

(9) コーンブレッド、コーン&豆腐ドーナツ 9,800円(税込)

自然の甘さのコーンブレッド(ベーキングパウダーで作るブレッド)と、コーンと豆腐入りのもちりドーナツ(ブレッドは 12×7×高さ 4cmのパウンド型 2台分、ドーナツは約 8個分)

(10) A. キャロット&きな粉カップケーキ 9,000円(税込) 他のメニューと一緒に受講ください。

B. キャロット・クッキー 7,000円(税込) 他のメニューと一緒に受講ください。

C. AとBの両方 12,000円(税込)

キャロット&きな粉カップケーキは、バター不使用で、きな粉とレモンピール入り。蜂蜜入りのしっとりとした生地にクリームチーズ・アイシングを乗せて、人参とチョコで作った飾りでデコレーション(φ6cmのマフィン型 6個)。キャロットクッキーは、バターと卵不使用。アルザスのパン・デピスに似た食感で、レーズン、オレンジピール、甘い系のスパイス、胡桃が入った後引く美味しさのクッキー(φ5cmの菊型約 14枚)。

A~Cをお選びいただき、お申込みの際にその旨をご記入お願いいたします。

キャロット🥕きな粉カップケーキ
Wakanaの美味しい教室



キャロット🥕クッキー
Wakanaの美味しい教室

Wakanaの美味しいお菓子