

フランボワーズのお菓子 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。

★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。

こちらのお菓子は冷凍のフランボワーズとピューレを使用して仕上げますので、オールシーズン受講して頂けます。



シュッデンテンキュッセ
Wakanaの美味しい教室

(1)シュッデンテンキュッセ

φ4~5 cmの丸型約 25 サンド

9,000 円税込

他のお菓子と一緒に受講ください。

アーモンドスライスに乗せた、絞りだレクッキーでフランボワーズジャムをサンドしたスイスのドイツ語圏のお菓子。

冷蔵庫で約 1 週間、冷凍庫で約 2 ヶ月間保存できます。

ガトー・ショコラ・フランボワーズ
Wakanaの美味しい教室



(2)ガトー・ショコラ・フランボワーズ

φ15 cm×h5 cmの丸型 1 台分

10,800 円税込

アーモンドパウダーとココアの風味が香ばしいダクワーズ・ショコラ（卵白のみ使用）、フランボワーズの酸味がアクセントのチョコレートクリームのガナッシュ・フランボワーズ、フランボワーズの種の粒々食感が魅力のフランボワーズ・ペパン・ショコラを層にして、シックにクラシカルに仕上げたチョコレートケーキ。冷蔵庫で約 5 日間、冷凍庫で約 2 ヶ月保存できます。