

かぼちゃのお菓子 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。

かぼちゃのお菓子

(9月～12月がおすすめですが、オールシーズン可)

(1) 南瓜🍠ハロウィン🎃サブレスサンド

A.約20サンド 9,800円(税込)

B.約40サンド 15,000円(税込)

クッキーホリックから抜粋したメニューです。蒸した南瓜を使用した南瓜サブレに南瓜クリームをサンドした、南瓜ランタン、ゴースト、コウモリのハロウィン用クッキー。

★AまたはBをご選択後、お申込時にご記入ください。

★脱酸素剤入り個別包装をAは追加料金800円、Bは追加料金1,000円で承りますので、ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。



★「(1)サブレ・ポティロン」と「(2)南瓜と甘納豆のハロウィン焼き」を2メニュー同時受講する場合のレッスン料金は次の通りになり、割引価格になります。

★組合せ(1)Aと(2)A→16,500円(税込)、★組合せ(1)Aと(2)B→21,000円(税込)、

★組合せ(1)Bと(2)A→21,500円(税込)、★組合せ(1)Bと(2)B→27,000円(税込)。

脱酸素剤入り個別包装が無料で付きます。ご希望はお申込時にその旨をご記入ください。

(2) A. 米粉使用の南瓜と甘納豆のハロウィン焼き 8個 9,500円(税込)

B. 米粉使用の南瓜と甘納豆のハロウィン焼き 16個 14,500円(税込)

蒸した南瓜と米粉使用のかぼちゃのしっとり焼き菓子の中央にチョコレートを流して、クモの巣模様を描いたハロウィン仕立て。シリコマートのサバラン型8個取りを使用します。

★AまたはBをご選択後、お申込時にご記入ください。

★脱酸素剤入り個別包装をAは追加料金300円税込、Bは追加料金800円税込で承ります。ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。



南瓜大納言のハロウィン焼き Wakanaの美味しい教室



(3) かぼちゃ🎃メープルのミルクレープ (オープン不使用) 10,500 円 (税込) 初級者以上

生の南瓜を蒸したものを使用して作ります。抹茶レープと南瓜メープルクリームを層にした当教室オリジナルミルクレープです。カナディアンメープルシロップ入りの風味豊かで優しい甘さの南瓜クリームとモチモチした食感の抹茶レープ生地の美味しいハーモニー♪

かぼちゃとメープルの自然の甘さが魅力的な素朴でおしゃれなケーキです♪ハロウィンシーズンには真ん中の南瓜がジャック・オ・ランタンになります♪オープンも型も必要ないケーキですので、オープンがない方にもオススメ♪ (φ16~17 cmの丸型 1 台分)

南瓜🎃ミルクレープ
Wakanaの美味しい教室



南瓜🎃メープル🍯ミルクレープ
Wakanaの美味しい教室



(4)A. ルレ・ポティロン長さ 20 cm 1 本、クレーン・カラメル・ポティロン 4 個 14,500 円税込

B. ルレ・ポティロン長さ 20 cm 1 本、クレーン・カラメル・ポティロン 6 個 16,500 円税込

生の南瓜を蒸したものを使用して作ります。基本のロールケーキ生地でカボチャクリームを巻いたロールケーキ、南瓜入りのカボチャプリン。初級者以上

注) かぼちゃプリンは仕上げとカップは写真と異なり、ケーキピック無しのアルミ製の蓋つきカップになります。

雑穀のフォト「ルレ・ポティロン」by wakana



南瓜プリン Wakanaの美味しい教室

(5) ハロウィンのわくわくカップケーキ 10,000円(税込) 初中級者以上

生の南瓜を蒸したものを使用して作ります。抹茶&大納言シフォンカップケーキの上に南瓜メープルクリームをカボチャ型に絞り、ハロウィンにちなんだチョコレートパイピングを飾ったカップケーキ。(φ約7cmのカップケーキ6個分)

雑耍のフォト「わくわくハロウィンカップケーキ」by wakana

雑耍のフォト「わくわくハロウィンカップケーキ・断面」by wakana



(6) A.パンプキンパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 10,800円(税込) 初中級者以上

B.アップルパイ、パンプキンパイ、シナモン&ナッツぐるぐるパイ 18,000円(税込)

AとBのどちらかを選択して頂き、ご予約時にご記入くださいませ。実習生地をお持ち帰りになりたい場合は追加料金1,000円(税込)(1台分)で承りますのでご予約の際にお申し出ください。比較的作りやすい、速成法を使った折り込みパイ生地(フィユタージュ・ラピッド)を実習。あらかじめ講師が作ったパイ生地で作るアップルパイと、それとは別にフィユタージュ・ラピッドを実習します。パンプキンパイは生の南瓜を蒸したものを使用して作ります。カボチャのフィリングがたっぷり入ったパンプキンパイと裁ち落とし生地で作るナッツ入りのぐるぐるパイを実習。アップルパイはフレッシュなリンゴとレーズン or クランベリーをコンポートにして詰めて焼きます。裁ち落とし生地で作るナッツ入りのぐるぐるパイも実習。

(パンプキンパイを受講される場合はパンプキンパイφ18cmとシナモンパイ約15個。アップルパイも一緒の場合はプラス、アップルパイφ18cm1台、シナモン&ナッツパイ約15個。)



- (7)パンプキン・ミルクチョコ・タルトφ14 cm 1台 9,200円(税込) 初中級者以上
パンプキン・ミルクチョコ・タルトφ16 cm 1台 9,800円(税込) 初中級者以上
パンプキン・ミルクチョコ・タルトφ18 cm 1台 10,500円(税込) 初中級者以上

ミルクチョコカスタードクリームを流したタルト台に、生の南瓜を蒸したものを使用して作るカボチャクリームを絞ったモンブラン仕立てのタルト。トップには南瓜の細工(サイズが大きくなると数が増えます。写真はφ14 cmのタルト)を飾ります。

A~Cの中からご希望のサイズをお選びの上、お申込時にご記入ください。



パンプキン・ミルクチョコタルト
Wakanaの美味しい教室



パンプキン・ミルクチョコタルト
Wakanaの美味しい教室

- (7)おばけタルトレット 11,000円(税込) 中~上級者向け

メープル味のクレーム・ダイヤモンドと南瓜クリームと角切りリンゴをパート・シュクレに詰めて焼き込んだ土台にチョコレートを塗って、南瓜クリーム入りのココナッツのムースを置いて、おばけに仕立てたタルトです。(直径7cmのタルトレット6個、紙製のココットに入れてお持ち帰り)



おばけタルトレット by Wakana
Wakanaの美味しい教室



おばけタルトレットの断面 by Wakana.H

(8) モンブラン、パンプキンモンブラン モンブラン、パンプキンモンブラン 10,500 円 (税込)
(フードプロセッサー使用)

ブッセ生地を土台にしたフランス製の栗ペーストを使用した茶色モンブラン 3 個。南瓜を使用したヘルシーなモンブラン 3 個。(直径約 7cm のドーム型各 3 個で合計 6 個、ブッセ 3~4 個)

★2 倍量ご希望は 17,000 円(税込)です。

★モンブランだけ実習ご希望は 6 個 11,000 円(税込)、12 個 18,000 円(税込)です。

★パンプキンモンブランだけ実習ご希望は 6 個 10,000 円(税込)、12 個 16,000 円(税込)です。

ご希望の場合は、お申し込み時にその旨をご記入ください。

モンブラン Wakanaの美味しい教室



パンプキン・モンブラン
Wakanaの美味しい教室



モンブランブッセ
Wakanaの美味しい教室