

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) 赤パプリカのカップシフォンケーキ 9,800円(税込)

赤パプリカ入りのシフォンケーキ生地をマフィン型に流して焼き、赤パプリカクリームと赤パプリカのハートのシロップ漬けで仕上げます。(直径7cmのマフィン型6個分)



(2) ずんだエクレール、ずんだシュークリーム 10,500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一緒に2メニュー同時受講の場合はレッスン料金17,500円になります。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 9,800 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クリームをサンドした旬を楽しむ焼き菓子です。(8 個分)



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 9,500 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 10,000 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 10,500 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 8 cm 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 9,800 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ブ 10,500 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 16 cm のミルクレーブ 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もちドーナツ(ブレッドは 12×7×高さ 4 cm 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 9,800 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7,500 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 14,000 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（φ6 cm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（φ5 cm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

