

ブルーベリーのお菓子 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。

ブルーベリーのお菓子 (国産は 5~8 月下旬頃まで入手可能。お菓子にはフレッシュと冷凍を使用。)

(1) ブルーベリーのレアチーズムース 9,800 円 (税込) 初級者以上

ブルーベリーとクリームチーズのムースに粒々ブルーベリーも加えて食感も楽しめる、ブルーベリー好きにおススメな、手軽に仕上がるヴェリーヌ。(φ6cm×高さ6cmのデザートカップ6個)

(2) ヴィオラ 10,500 円 (税込) 初級者以上

ブルーベリームースとスフレスポンジを層にして、ブルーベリーのジュレを飾った四角いアントルメ (15cm 角×高さ5cm の角型 1 台)

(3) タス・オ・ミルティーユ 11,500 円 (税込) 中級者以上

ライムのムースとブルーベリー入りのビスキュイをクレープでティーカップに見立てて包み、上面にブルーベリーをたっぷり飾った見た目も可愛いプティガトー (直径約6cm×高さ約6cmのティーカップ型6個分)

(4) ポンポネット・オ・ミルティーユ 9,800 円 (税込) 初級者以上

フランス菓子のオマージュ。ブルーベリーのコンポート、アーモンドのダクワーズをポンポネット型のタルトレットで焼き合わせた優しい味わいの半生焼き菓子。(直径5.5cm×高さ3.5cmのポンポネットタルト型10個)

(5) タルトレット・ラヴァンド・ショコラ・ミルティーユ 11,500 円 (税込) 中級者以上

ラベンダーのクレームとムース・ショコラ・フランボワーズを流したタルトレット台にブルーベリーをメインに赤いフルーツ(季節で異なります)を飾ったフレッシュタルトレット。(φ7cmのタルトレット6個)

(6) ブルーベリーとマスカルポーネのシャルロット 11,000 円 (税込) 初級者以上

ピンク色のビスキュイの中にブルーベリーのマスカルポーネムースと粒々ブルーベリーが入ったムース。表面にフレッシュブルーベリーとクレーム・シャンティーでデコレーションします。(φ15cmの丸型1台分)