

スイカのお菓子 (5月中旬～9月上旬頃：ベストシーズンは6～8月) 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。

(1) パステーク 10,500円(税込) 中級者以上

すいかのジュレとすいか入りロールケーキを組み合わせた、見た目もスイカなヴェリーヌ。

(直径7cm×高さ7cmの蓋つきデザートカップ6個分できます：カップは写真とは異なります)



スイカのヴェリーヌ
★パステーク★
Wakanaの美味しい教室

(2) スイカのシャルロット 10,500円(税込) 中級者以上

スイカ模様のビスキュイ(抹茶とココアで色と味付け)、スイカの果肉+フランボワーズのホワイトチョコムース、スイカのジュレを組み合わせた、ホールケーキ(φ15cm×高さ約6cm1台)。



すいか🍉シャルロット
Wakanaの美味しい教室



すいか🍉シャルロット
Wakanaの美味しい教室

(3) オープンを使わないお菓子

A. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1 本 6,500 円税込 (他のメニュー1メニュー以上と一緒に受講してください)

B. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1 本、西瓜のレモンパンナコッタ 3 個 11,500 円税込

C. 西瓜とブルーベリーとグレープフルーツのテリーヌ 1 本、西瓜のレモンパンナコッタ 6 個 14,000 円税込

西瓜とブルーベリーとグレープフルーツをゼリー寄せにしたテリーヌゼリー。レモン入りのプルンとした食感のパンナコッタとスイカのゼリーを組み合わせたスイカのパンナコッタ。

(テリーヌゼリー約7×7×長さ18cm、パンナコッタφ7cm×高さ7cmの蓋つきカップ入り)



スイカ・グレープフルーツ
ブルーベリー・テリーヌゼリー
Wakanaの美味しい教室



スイカのレモンパンナコッタ
Wakanaの美味しい教室

(4) スイカとヨーグルトのショートケーキ 10,500 円税込

基本のジェノワーズでゴロッとカットしたスイカとヨーグルトクリームをサンドして、トップにくり抜いたスイカとスイカ柄のチョコピックを飾った四角いケーキ。カットしやすいデザインです。

(15×15×高さ5cm 1台)



スイカ・ヨーグルト・ショートケーキ
Wakanaの美味しい教室



スイカ・ヨーグルト・ショートケーキ
Wakanaの美味しい教室

(5) スイカのズコット 10,500 円税込 2024 年 8 月 new!

基本の抹茶ジェノワーズとココアを使用して、スイカ柄に仕上げたスイカ入りのズコット。中身は苺パウダー、ホワイトチョコレート、レモンピール、スイカの角切りが入った生クリームベースのムース。ヘタは抹茶コーティングチョコレートで実習。型は内径 18 cm のボール使用。

(φ約 18 cm×高さ 8 cm のドーム型 1 台分)

スイカズコット
Wakanaの美味しいお菓子教室



スイカズコット
Wakanaの美味しいお菓子教室



Wakanaの美味しい教室