

## ブドウのお菓子 by「Wakana の美味しい教室」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。

### ぶどうのお菓子(8~9月がベストシーズン、10月上旬頃まで)

#### (1) ぶどうのヴェリーヌ 11,000円(税込)

ぶどう(藤稔、ピオーネなど)のジュレ寄せ、赤ブドウのババロワ(赤ワインで受講されたい方はご予約の時に書き添えください)、ブランマンジェ(アーモンドババロワ)を組み合わせた卵不使用のデザート。(φ6cm×高さ6cmの蓋つきデザートカップ6個分)



ぶどうのヴェリーヌ  
Wakanaの美味しい教室

#### (2) シャインマスカット☆タルトレット 11,800円(税込)

紅茶のクレーム・ブリュレ生地を流したタルトレットの土台にフランボワーズ・シャンティエ、一房(約27粒分)のシャインマスカットを飾ったタルトレット。トップの飾りをケーキピックまたはチョコ花(実習)でお選び頂けます。(φ7cmのタルトレット6個分)



シャインマスカット☆タルトレット  
Wakanaの美味しい教室



シャインマスカット♥タルトレット  
Wakanaの美味しい教室

(3) 赤ぶどうのショートケーキ 11,500 円 (税込)

ホワイトチョコシャンティ、ココアジェノワーズ、大1房分のぶどう（巨峰、藤稔、ピオーネなど）を層にして、自家製ナパージュで艶出した丸ごとぶどう、ハート型のチョコレートパイピングを組み合わせた豪華なショートケーキ。（φ15cm×高さ5cmの丸型が1台分）

φ18 cm 1 台は 15,000 円税込になります。

赤ぶどうショートケーキ  
Wakanaの美味しい教室

赤ぶどうショートケーキ  
Wakanaの美味しい教室



(4) シャインマスカット★ライム 13,000 円(税込)

抹茶ジェノワーズ、ライム味のホワイトチョコカスタードムース、大1房分のシャインマスカット(約30~35粒使用します。)を組み合わせた贅沢なケーキです。お酒が大丈夫な方はコニャックをアクセントに使用します。（φ15cm×高さ5cmの丸型1台分）

φ18 cm 1 台は 17,000 円税込になります。

シャインマスカット★ライム  
Wakanaの美味しい教室

