

お菓子 メニューのご紹介

お菓子って・・・必ずなくても大丈夫だけれど、例えばコーヒーのお友にクッキーが一枚あったらほっとしたり、嬉しかったり・・・お菓子は人を和ませて、かつリフレッシュの食べ物だなあ～と思います。 私自身は小さいときから、1日に一回はおやつが欲しい人です。

そんな訳で・・・お菓子もだいぶ手作りしてきました。 そうして ご紹介しているメニューは何度も作り続けているお菓子たちです。

お菓子もまた奥が深く・・・楽しく、オーブンから甘く香ばしいにおいがお部屋に広がるひときは幸せです。　すでにゲストさんがご自宅で何度も作ってくださっていたり、お嬢さんたちがバレンタインやホワイトデーにも作ってくださったり・・・いろんなシーンで活躍させてくださっているようで、私としては嬉しいかぎりです。　どうぞ一緒に～♪

A	スコーン	レモンクッキー
B	マドレーヌ	やさしい味のスパイスクッキー
C	ブラウニー	M&Mクッキー
D	スポンジケーキ	生クリームホイップ後、ラフにデコレーション
E	マフィン	ベイクドチョコムース
F	パンナコッタ	モカクラック
G	レモンのパウンドケーキ	ナッツのホワイトクッキー
H	ガトーショコラ	アンチョビ&ポテトのオープン焼き
I	ゴールデンチーズケーキ	ポテトのミルク焼き

基本的に2種類のお菓子です。　HとIについてオープン料理とセットで・・・

※　お昼はまかないランチ後、上記のお菓子でお茶の時間です～

※　持ち物　エプロン　ハンドタオル　筆記具

※　10時半スタート、14時頃には終了予定です。
レッスン料　毎回 4000 円です。(前日からのキャンセルは　すでに準備済みにつき、
2000 円お願いしています)