

☆カヌレ・カステラ☆

カヌレ（卵・乳）6個＋お持ち帰り復習生地6個分
★★★+1500 +カヌレ型1900



※カヌレとは？

フランスのポルドー地方の伝統的な焼き菓子です。
卵・バター・小麦粉・さとう・牛乳・ラム酒で生地を作ります。グルテンを落ち着かせるために、生地を12時間以上冷蔵庫で寝かせる必要があります、焼く前に温度を戻すため、焼き上がるまで時間がかかります。
外側はカリカリ〜ガリガリ、中はしっとりもちもちとした食感が特徴です。

※カヌレレッスンの流れ

前日にこちらでご用意しておいた生地で焼き上げのレッスン→焼いている間にお持ち帰り用生地を作っておきます。
お持ち帰り用保冷バッグ・600cc以上の蓋がしまる保存容器または瓶などをご持参ください。お持ち帰り後、12〜24時間冷蔵後にお家で焼くことをご予定ください。
お家で焼くときにカヌレ型がないと焼けないので、教室で使っているのと同じ型付きレッスンとなります。型をお持ちの方はお知らせください。（シリコン型はNG）

長崎カステラ（卵・乳）

★★+600 21cmスクエア型1台分



米粉のカヌレ（卵・乳）6個
★★+500 ※小麦不使用



※米粉のカヌレとは？

小麦粉を米粉に替えて作ります。それ以外の材料は同じです。米粉はグルテンができないので生地を冷蔵庫で寝かせる必要がありません。
思い立った時に生地を作ってすぐに焼けるのがメリットです。外側はカリッと軽く、中はふんわりプルプルとした食感が特徴です。

※米粉のカヌレレッスンの流れ

材料の計量〜生地作り〜焼き上げまで一気にできます。
教室の型で焼きますので型は付きません。
お家で焼くときにカヌレ型がない方は教室と同じ型を購入していただくこともできます。
事前にお知らせください（1900円）

お家用にカステラ用の型を購入していただくこともできます。
事前にお知らせください（3000円）

台湾カステラ（卵・乳）

★★+600 21cmスクエア型1台分

