

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.10.11.2014

●10月レッスンと山形ワークショップ

今週末もレッスン&ワークショップまみれの
美味しい週末でした♪

金曜夜は平日おしゃべりでした。
10月のメニューは・・・



●鶏レバー入り パテ・ド・カンパーニュ(田舎風パテ)



●スモークサーモンとルッコラのサラダ ホワイトアスパラのソース



●かぼちゃとマスカルポーネの焼きポタージュ

この日はお友達同士のグループレッスンでしたが、お誕生日が近いお二人がご参加だったのでケーキをこっそり持ち込んでくださった生徒さんがいて私も泡を仕込み、サプライズでお祝いことができました！



ピンクの泡で祝杯♪



わーい！お誕生日おめでとう！志保さん & ちあきさん♪♪



土曜は、山形でのワークショップ。豚肉と秋野菜のアジアご飯、ハロウィンかぼちゃのコロコロドーナッツを作りました。

「IHでエネルギーを上手に使った省エネクッキング」
というお題をいただいていたので
余熱で作る温玉作り
IHならではの油温度が安定する揚げ物、
湯せんしなくとも余熱モードでのチョコレートの溶かし方などなど
レクチャーしながらのデモ。

ハロウィンなので、軽くハロコスw



説明して、デモして・・・でもかぼちゃ帽かぶっていると、あまりサマにならない?!w



ドーナツのトッピングは、それぞれご参加のみなさまにやっていただきました。



パーフェクトなフォローで素晴らしいアシスタントをしてくださったふみっしーと♪ふみっしー、今回も本当にありがとう！

参加者の方から、美味しい！
IHの使いやすさが良くわかった、と言われ、
ホッとしました^_^;

翌日日曜ダブルレッスンのため、
どこにも行けずにトンボ帰りだったのが、残念無念！

本日日曜は昼夜クックパッド教室。

先日、FOODIESに書いた栗の記事をFBで紹介したところ、
岐阜出身の友人が岐阜銘菓「栗きんとん」のことを教えてくれ
栗きんとん発祥の店としても知られる老舗和菓子屋「すや」さんの、
秋限定栗きんとんを、わざわざ送っていただきました！

昨日受け取れず本今朝再配達していただいたのですが、
賞味期限が本日まででしたので、
なるべく風味が落ちないうちに、と昼の部の食後に、
生徒さんたちと食べさせていただきました♪

栗とお砂糖だけの、シンプルにしてなんとも味わい深い、茶巾包みの栗きんとん。
ほろほろしっとりクリーミーで上品な口当たりに、ほどよく繊細な甘さ。
ところどころのつぶつぶの栗の食感のアクセントもいい感じ！
「栗きんとん」の概念を覆す、とっても美味しく贅沢なスイーツでした。
阿部さん、ごちそうさまでした！



おいしかったー！



みなさんワインもほどよく回っていることもあり、とっても酔い
笑顔～(#^.^#)



夜の部には、栗きんとんはつきませでしたがw、こちらも楽し
かったです！

さて。3連休最終日の明日は、
気心知れたメンバーでの、おしゃデリ。

台風が心配ですが、
みんなが無事にこれますように♪



今月のレッスンは、19日(日)18時～のみ空きがございます。ご希望の方は、ご連絡ください♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)