

白金台 Y's kitchen

9/14 (水)



花酵母パンと『からたの』中から
 キレイに作るメニューの数々。
 おいしくて楽しい尾崎先生のレッスンです。



みんな真剣です

TODAY'S SPECIAL



食パンを作りました

ふわふわもちもち

自家製塩豚とビーリの
 こくうまスープ♡

塩豚のポリッジ
 スープ

何に
 つけても → おいしい

ひえがうかつち♡

赤玉ねぎとひえのマリネ

万能アボカドドレッシング

ジャンボリン・ハルシエ

ハムとお野菜のゼリー寄せ♡
 おいしいハムで作っています

大満足
 ランチ

抹茶
 あずきパン



2日たっても
 さらに
 おいしい♡

型に
 入れて
 焼きます



先生の手は
 魔法の手

抹茶の
 たっぴり
 入った
 生地に
 大納言
 小豆を
 たっぴり
 入れます



*Vegan
 Sweets*
 かつら-タ



☆本日のビーガンスイーツは
 シリアの伝統菓子の
 "かつら-タ"です♡
 フルーツとナッツ

たっぴりのアイスクリーム
 豆乳をあたためてレモン汁
 を入れて分離させて

豆乳リコッタをつかって
 作ります♡ハンドミキサー
 でしっかりと混ぜる
 のがポイント



☆分割したら
 ベンチタイムⓁ
 花酵母の生地は
 やわらかくてモチモチ。

花酵母が
 元気いっぱい
 がんばりを
 ひしひしと
 感じます

☆バカ、と
 とめる型へ
 入れて
 冷やし
 固めます。

☆すこし
 のおぼして
 あずきを中に入れて
 完成です

たくさん
 食べて
 おいしく
 なーん

けんき
 いっぱい
 です

一晩
 くらい



♡全員そろったね♡