
断面が美しい話題のスイーツー

ガトー・アンビジブル

アンビジブルはフランス語で透明の意味。
りんごの薄切りを生地と混ぜ合わせて作りますが、
出来上がると薄くスライスしたりんごがケーキと一体化して見えなくなる事から付けられたそうで、
ネットや SNS で話題になっているスイーツです。
りんごとプリンに似た生地が合わさった優しい味わい。
今回はそちらに添えていただくとお勧めのキャラメルソースも併せてご紹介します。
ミルクィなキャラメルソースをたっぷりとかけてお召し上がりください。

*

★日時 11月15日(水)午後1時 17日(金)午後7時
18日(土)午後1時 19日(日)午後1時
22日(水)午後7時 23日(木・祝)午後1時～

★場所 紅葉山 salon (中野区中野)

★内容 ガトー・アンビジブルを作ります。

★費用 6,000円(材料費、お茶代込み) (非会員 6,500円)

★ご持参いただくもの エプロン、ケーキケース
(長さ20cmのパウンド型、100ml程度のソースが入るもの。
ご希望の方には有料でお分けします)

★定員 各回 3名

★申し込み 希望日の2日前までに、下記へお申し込み下さい。
ただし、定員になり次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。
cake8presents@yahoo.co.jp