

バナナのお菓子（生菓子、焼き菓子） by 長谷部稚菜

フードプロセッサーを工程によって使用する場合があります。あらかじめご了承くださいませ。

★お二人で受講される場合も1名様分のレッスン料金は下記記載の料金になります。

(1) ケイク・バナナ・キャラメル、ベニエ・バナナ 8,800円

キャラメルバナナ入りで、後引く美味しさのふんわりしたパウンドケーキ。応用にバナナ入り揚げドーナッツも作ります。（18×7×高さ6cmのポプラ製のパウンド型2台、リングドーナッツ約7個と丸ドーナッツ約7個）

(2) ケイク・バナナ・ココ・ショコラ 7,800円

マンツーマンレッスン or 親子レッスンのみ承ります。

卵白だけを使用したココナッツ味のケイク生地にバナナチョコガナッシュをサンドして、さらにアーモンド入りのチョコレートをコーティングした、冷やしても美味しい焼き菓子。（夏は要冷蔵、冬場は冷やさなくてもOK）

（3×8cmのシリコンフレックスプッシュ型9本分）

(3) バナナプリン・ケーキ 8,700円

バナナプリンとジェノワーズ、クレームシャンティー、フレッシュバナナを組み合わせたバナナづくしケーキ。コーティングチョコレートでバナナとお猿さんを飾ります。（スポンジ部分は直径15cmの丸型、プリン部分は直径約12cm×高さ3cmの丸型アルミ1台分）

(4) バナナチョコナッツパイ 8,500円

バナナチョコナッツムースをナッツパイ生地にし、上にフレッシュバナナと生クリームを飾ったパイ。（直径18cmのパイ皿1台分）

(5) ムース・ショコラ・バナナ 8,500円

カラメリゼしたバナナ、チョコレートムース、バナナムースが層になった丸型のアントルメ（直径15cm×高さ5cmの丸型1台分）