

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) バナナのキャラメルパウンドケーキとケーキドーナツ

A. ケイク・バナヌ・キャラメル2本、ベニエ・バナヌ（リング約6個、ボール約6個）14,000円(税込)

B. ケイク・バナヌ・キャラメル4本、ベニエ・バナヌ（リング約14個、ボール約14個）20,000円(税込)

レッスンで作るキャラメルバナナ入りで、後引く美味しさのふんわりしっとりした別立て法のバナナ・キャラメル・パウンドケーキ。焼き時間を利用して、バナナ入り揚げケーキドーナツも作ります（フードプロセッサー使用します）。

（18×7×高さ6cmパウンド型、φ6cmのリングドーナツとφ3cmのボール状ドーナツ、脱酸素剤入り個別包装付き「30℃以下の常温で約2週間保存可能」）

★A、Bからお選び頂き、お申込み時にご記入ください。

★ケイク・バナヌ・キャラメルは追加レッスンで、8スライスにした後、脱酸素剤入りの個別包装パックをしてお持ち帰り頂けます。Aが1,000円税込追加料金、Bが1,500円税込追加料金、になります。

(2) ケイク・バナヌ・ココ・ショコラ 9,800円(税込) 2倍量の場合は 15,000円

卵白だけを使用したココナッツ味のケイク生地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、冷やして食べ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ブッシュ型9本分）

(3) バナナプリン・ケーキ 10,500円(税込)

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。チョコレートパイピングでバナナとお猿さんを飾ります。

（スポンジ部分はφ15cm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・パラダイス・タルト 10,500円(税込)

チョコレート味のソフトタルト生地とバナナを焼き込み、バナナを練り込んだカカオ分65%のチョコレートババロワーズとバナナスライスを組み合わせ、表面にもバナナを飾った、4本のバナナ使用のバナナ好きにはたまらないタルトケーキ。（φ15cm丸型1台分）

(5) ムース・バナヌ・ショコラ・オレ 10,500円(税込)

ビスキュイ・ショコラの中はカカオ分高め甘さすっきりミルクチョコレートムース、カラメリゼしたバナナ、バナナムースが層になっています。表面はサントノーレ口金で絞ったバナナムース、炙りバナナ、ミルクチョコのガナッシュを飾ります。色々な形で約4本分のバナナを楽しめて、奥行きのある味わいの大人も満足なバナナのムースです。（φ15×高さ5cm丸型1台）