

## 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 8,500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は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 8,800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。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 8,800円

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70%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・ショコラ・バナナ 8,800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）