

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

B. ケイク・バナナ・キャラメル 4 本、ベニエ・バナナ（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、φ6 cm のリングドーナツと φ3 cm 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・バナナ・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・バナナ・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）

（3×8 cm 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 φ15 cm 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% のチョコレートパ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・バナナ・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）