

チョコバナナ

れいぞうこ ふん
冷蔵庫: 10分

材料

バナナ	5cm × 8~10個
ピック	2本
クーベルチュールチョコレート	8~10本
アーモンドダイス	150g (ぬりやすい量)
	大さじ 2~3



チョコバナナ

使う道具

金のボウル、スケール、計量スプーン、バット、クッキングシート、包丁、まな板、フォーク、スプーン、余ったチョコ用のミニカップ

指導される方へ

- ・クーベルチュールなどの、コーティング用チョコレートが扱いやすいです。
- ・残ったチョコレートはミニカップに入れてかため、無駄なく使います。
- ・いちごやパイナップルもおおすすめです。

チョコレートをとく



- 1 すべての材料を計って用意します。
- 2 クーベルチュールチョコレート(コーティング用)は、大きければ小さく切っておきます。
- 3 小さな金のボウルに入れ、同じ大きさの熱い湯を入れたボウルにつけて湯せんで溶かします。温度が下がってきたらお湯を変え、なめらかにします。

チョコレートをかける



- 4 バナナの皮をむき、1本を 4~5個に切ります。底になる部分を少しそぎます。
- 5 バットにクッキングシートをしいておきます。
- 6 フォークでバナナをさし、チョコレートをスプーンですくって、バナナにかけます。ぬらずに、自然にたれるようにします。余分なチョコレートは落とします。
- 7 表面がきれいにコーティングできたら、クッキングシートの上に並べます。フォークのあとが残ったら、まわりのチョコレートでうめておきます。

冷やしかためる



- 8 この好みのピックを斜めにさし、アーモンドダイスをふりかけます。
- 9 冷蔵庫に 10分ほど入れてチョコレートを乾かします。
- 10 残ったチョコレートは、ミニカップなどに入れてかためましょう。