



I  BANANA



カフェの雰囲気を醸し出す為に食器類を一新しました ♪♪



調理場面から利用者の皆さん興味津々でジッと凝視されていました。出来立てを提供すると待ちに待ったといった表情ですぐに全量ペロリ！大変満足されていました。お祭り気分を味わえた一日となりました😊



CF CHEFS FOOD

# これで安心/ チョコバナナ上手な作り方

## 下準備

- バナナはよく冷しておきましょう
- バナナを立てる台があると便利！

1



二重にしたボウルなどで湯せんした  
チョコレートをなめらかに溶かします。  
完全に溶けたら湯せんからはずします。

2



バナナの皮をむき、ドッグ棒に刺して  
準備します。

3



溶かしたチョコを「おたま」で  
バナナにかけます。

### ！Q check

バナナの内側→外側の順で  
チョコをかけるとキレイに  
コーティングできます。



4



チョコが固まる前に  
すばやくチョコスプレーをふりかけます。

### ！Q check

写真ではチョコスプレーを  
約5g使用しています。



## 出来上がり！



柔らかいバナナを使うときや  
小さいお子さんがいる時は  
カットバナナ作るのも◎



いろんなものを  
コーティングしても  
楽しくてGOOD！

いちご

フルーツ

チョコ



アレンジ！



チョコペンや  
トッピングシュガーをプラス  
すればこんなにキュートに！

甘くて美味しい  
チョコバナナ！  
たくさん作ってね！

