

## お料理教室「チョコバナナパイ」 1月20日(土)

作り方の説明、デモンストレーションをしました。まず、パイ生地作りに挑戦です。材料を手早くそぼろ状にし、冷水を加えてまとめ、ラップに包み冷蔵庫で2時間休ませます。その間にバナナのキャラメリゼを作り、次にディプロマートクリーム(=外交官という意味がある。カスタードと生クリーム)を作りました。

焼きあがったパイにチョコを塗り、ディプロマートクリームを、バナナのキャラメリゼを並べます。その上から9部立ての生クリームをかぶせ、出来上がり♪

今回は、たくさんの工程がありましたが、丁寧に教えていただき、上手に仕上がりました(^u^)



<参加者7名>



《炊き込みご飯》 ガスコンロで炊きました(炊飯機能ボタン)

材料

お米=3合、みりん=大さじ1.5、ふじっこ減塩=1袋、豆まき用の豆=1袋

付け合せの材料

### ・かぼちゃのサラダ

かぼちゃ 450g、コンデンスミルク=大さじ3、マヨネーズ=大さじ3

### ・オムレツ

材料

卵(今回は卵白のみ)4~5個、ブロッコリー(塩茹)、ベーコン、赤ピーマン、しめじ、玉ねぎ  
バターで、玉ねぎ、ベーコン、残りの材料を炒める(卵以外)塩コショウを軽くする。

ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳、生クリーム、チーズ、塩、こしょうを入れ混ぜる。鍋に半分入れ、半熟状になるまで熱する。半熟になったら、ボウルに戻し全体を混ぜ温め、再度、鍋に戻し具を散らし、蓋をして、固まるまで弱火で炊く。