

調理研究同好会 12月6日（金）の活動

メニュー：クリスマスケーキ

八丈島で製菓・製パン業を営む大沢力さんを特別講師としてお招きし、『クリスマスケーキ講習会』を実施しました。今年度2回目の力さんの講習会は、生徒たち念願のデコレーションケーキです。生クリームを塗る「ナッペ」は一見簡単そうですが、奥が深く、コツが必要です。力さんのあっという間に美しくナッペされる様子に生徒たちは釘付けでした。ケーキ型を回転台の代わりとして用いて、生徒たちが家でも再現できるようにしてくださいました。

生徒たちは「貴重な経験ができてよかった。」「去年より成長できた!」「力さんは日頃から作っていて、飾りつけの応用力もあると思った!」「家で作ったときも上手にできたが、プロに教わってもっときれいに仕上げるコツがわかった!」「かわいくできたので食べるのが楽しみ!」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

大沢さんには、バースデーケーキを家庭で作ることを世界中に広めたいという熱い想いでご指導に来ていただきました。いくつになってもケーキでお祝いをする事の大切さを感じる事、自分で作るからこそ喜びが倍になる事、練習を繰り返すことで必ず上達することなど様々なことを教えていただきました。大沢さん、今回もご指導いただき本当にありがとうございました。2月にも大沢さんにご指導いただく予定です。



見本の美しさに驚き！大切なポイントを聞き逃さないように！



トッピングの基本も教えていただきました！



生クリームは数秒長くかき混ぜることで仕上がりが変わります…！



ナッペのやり方を伝授中！



JET の JAKE 先生と KIM 先生にも参加してもらいました！とっても上手！



最後にみんなで記念撮影！それぞれの個性が光るケーキに仕上がりました！



終了後にカさんのマジックを見せていただきました！やはりプロは手先が器用です…！