

調理研究同好会 1月20日(木)の活動

メニュー：バターケーキ

今年度6回目の活動を行いました。今回で生徒が考えるレシピも4つ目ということで少し余裕も出てきました。

今回はバレンタインデーに向けて準備をすることを目的にバターケーキを製作しました。今まではカップでの製作でしたが、今回は初めてパウンドケーキ型での製作となりました。

ホイッパーでバターと砂糖を白っぽくなるまで攪拌する作業は、根気と体力を必要とするものでした。有塩バターの塩味が甘さを引き立てる、しっとりとしたバターケーキが焼き上がりました！

次回は2月17日(木)に織田製菓専門学校の方をお招きし、ロールケーキを学びます！

