

調理研究同好会 1月30日（木）の活動

メニュー：シフォンケーキ

年が明けて最初の活動を実施しました。1回目は紅茶のシフォンケーキ、2回目は紅茶を牛乳で煮出したミルクティーのシフォンケーキを作りました。初めてメレンゲを立て、シフォンケーキを作りましたが、様々な課題が見つかりました。卵白の泡立て方や砂糖の役割、型から綺麗に外す方法など、やりながらその工程の目的を考えたり、よりよくするためにどうすればいいのかを考えたりしました。ミルクティーにした方が牛乳の風味が加わり、おいしさがアップしたようです。今回は紅茶を使用しましたが、他にも様々なフレーバーを取り入れてアレンジできそうです。

次回は2月6日（木）に通常の活動を行います。

