

調理研究同好会 2月9日（木）の活動

メニュー：チョコレートカンノーリ

今年度 13 回目の活動を行いました。バレンタインデーが近づいているため、チョコレートを使ったお菓子作りを実施しました。

今回は「チョコレートカンノーリ」というイタリアの伝統的なお菓子を製作しました。謝肉祭のときに食べるお菓子で、小麦粉でできた生地を筒状にして油で揚げ、リコッタチーズのクリームをたっぷり詰めたものです。餃子の皮を用いて、中のクリームはチョコレートクリームにアレンジした家庭でも作りやすいレシピで実践してみました。餃子の皮で生地を作る際、上手くくっつかず、綺麗に成形するのに苦戦していました。いつもは2人ペアで行うのですが、初めての外国のお菓子ということもあり、4人1組で実習したことで協力し合うことの大切さを学びました。出来上がったカンノーリはとても美味しそうにできあがりました！

次回は2/15（水）に三送会、16（木）に通常実習を行います。

