

調理研究同好会 6月12日(月)の活動

メニュー：シュークリーム

今年度6回目の活動を行いました。調理研究同好会では、一昨年度から継続的に、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、実技指導をお願いしています。今回は『洋菓子講習会 シュークリーム』を実施しました。

シュークリームの皮と中に入れるカスタードクリーム・生クリームを製作しました。シュークリームの生地は混ぜ方や温度によって膨らむかどうかが決まります。力さんの手さばきを習得するのは難しく、上手く膨らまない生徒もいました。また、カスタードは一気にもたっとしてくるため、かき混ぜ続けなければ焦げてしまいます。ヘラとフライパンの使い方が重要です。生徒たちは悪戦苦闘しながらも、初めてのシュークリーム作りを楽しんでいました。

生徒たちは「初心者でも安心して作ることができました。」「家族からも美味しいと言ってもらえて、お菓子作りの楽しさを知ることができました!」「シュークリームを皮からクリームまで作れて楽しかったです!」「実習する前は綺麗に作れるだろうと思っていましたが、クリームを焦がしたりして難しいと感じました。ですが、初めて自分で作ったシュークリームはおいしかったです!」「ゴムベラやホイッパーで混ぜるのが大変でした…ますます力さんはすごいなと思いました!」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

今後は、夏季研修旅行において八丈島で直接ご指導いただけるように考えています。

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。

次回は6月15日(木)の予定です。



大沢さんによる説明 大切なポイントを聞き逃さないように！



ふっくら焼き上がりました！



2人で連携してクリームをたっぷり詰めます！



お店の商品のように仕上がりました！



最後にみんなで記念撮影！みんないい表情です～