

調理研究同好会 9月26日（金）の活動

メニュー：デコレーションケーキ

今年度も、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、『デコレーションケーキ講習会』を実施しました。

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。」「家でも作って練習して、もっと上手になりたい!」「家族と一緒に食べるのが楽しみ!」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、練習を繰り返すことで必ず上達するからこそ、家でも気軽にデコレーションケーキに挑戦してほしいというお話もいただきました。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。12月にも大沢さんにご指導いただき、クリスマスケーキのデコレーションにチャレンジする予定です。



力さんの手さばきの美しさに驚き！大切なポイントを聞き逃さないように！



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…！



ナッペのコツを伝授中！



スポンジの間のクリームも均一に！



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！