

料理教室

第7回 プロの技!クリスマスケーキに挑戦!!

【講師】青木クッキングスクール
山本 美穂子先生

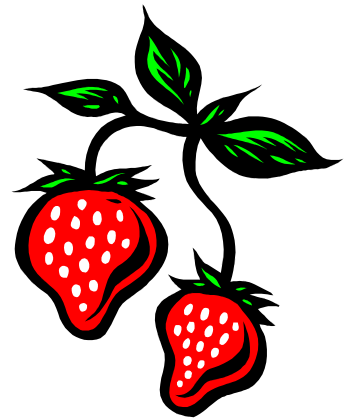
先生の実演↓



みんな真剣に聞いています!!



イチゴを半分にカットして飾りつけ☆



ケーキの生地をまぜまぜ…



役割を決めてスムーズ作業!!



スポンジに牛乳を塗ると
しっとりして美味しいんです★



イチゴいっぱいw(°Д°)w



★完成です★



試食中★おいしいー!!

チョコレートやイチゴを飾りつけするときには、生クリームを引いて土台にすると倒れないでキレイに飾れます!! 生クリームがノリの役割をはたすんです★

『プロの技!!クリスマスケーキに挑戦!!』を開催しました!!

前年度に引き続き午前・午後の2部制で行いました。
午前はガールスカウトの子どもたち!!
午後は一般の参加者の方々でした!!



山本先生の見本

今回も青木クッキングスクールの山本 美穂子先生に担当して頂きました★★★
今回は、家庭でも簡単に出来る様に市販のスポンジを使い、デコレーションケーキを作りました。
まずはじめに、先生の実演を見たあと4グループに別れて作業開始!!!
各グループで試食用として1つのスポンジを生地から作り、焼いている間に市販のスポンジにデコレーション☆☆生クリームをスポンジに塗る作業に苦戦している人が多かったみたいですね…
なかなかケーキ屋さんのようにキレイに塗れません(-;-)
今回使用したイチゴも甘くて大きくてGood!!
みんな可愛らしいデコレーションケーキになってましたよ!!
左のケーキはセンターのスタッフで美味しく頂きました(^-^)