

第11回

バレンタイン料理に挑戦!!

【講師】青木クッキングスクール
加藤 重和 先生

↓ 今回の材料



↓ 加藤先生の説明&実演



ショコラロールケーキの下準備

スポンジを焼いている間にパスタ・ピザの調理開始



↓ 受講生の調理風景



『バレンタイン料理に挑戦!!』を開催しました!!

前年度は、「ガトーショコラと似顔絵クッキー」
今回のバレンタインデー直前企画は、「バレンタイン料理」
前年度同様に、もとても多くのお問い合わせを頂きましたが、
残念ながら、定員に達したため何名かのお客様をお断り
いたしました (-.-) スミマセン
調理室がもっと大きければいいのに!!と、毎回思います…。
今回作るのは、バレンタイン料理 (^^) ☆☆
おばあちゃん・お母さん・娘さんと、三世代のご家族もいらっしやいました☆☆
皆さんわきあいあいとした、いい雰囲気だったと思います☆
「意外に簡単に出来た!!」「また、参加したい!!」
という声を聞きました!!今回の講座も大成功でした★



ショコラロールケーキ

(材料=6人分)

(作り方)

①A卵	3個
砂糖	90g
薄力粉	70g
コンスターチ	10g
アーモンドパウダー	20g
ココア	15g
牛乳	50cc
②B生クリーム	150cc
スイートチョコ	50g
コアントロー	少々

- ① 砂糖を1回、薄力粉、アーモンドパウダー、ココアを混ぜ合わせて2回ふるいにかけておきます。
- ② ボールに卵を割り溶きほぐし砂糖を混ぜ合わせます。
- ③ ②をハンドミキサーで泡立て、しっかりと泡立ったら①の薄力粉、アーモンドパウダー、ココアを混ぜ合わせて、牛乳を入れて、紙を敷いた天板に流して170℃のオーブンで10分ほど焼きます。
- ④ ③の生クリーム50ccを鍋に入れて火にかけて、沸騰したら細かく刻んだチョコレートを入れて溶かし、粗熱を取り8分立てにした残りの生クリーム、コアントローを混ぜ合わせます。
- ⑤ ③が冷めたら④を塗って巻き、切り分けず。

