



池坊短期大学

環境文化学科



6月号 製菓クリエイトコース

今回は母の日のケーキで「フレンジェ」を作りました。フランスでは日本のような生クリームショートケーキがないそうで、この「フレンジェ」がフランスではショートケーキにあたるそうです。

2年生になって、だんだん難しく高度な技術を要求される実習となりました。みんな頑張れ!!!



今回は母の日ケーキです！
バタークリームと苺の酸味が合ってとてもおいしかったです★



大福の中には、スポンジやカスタードがあり、食感的にも面白く、ヴェリンヌは変わったデザインでびっくりしました！



本格的な機械を使って焼いて楽しかったです。あんこも甘くておいしかったです！！

2年になればたくさんの種類のケーキを一度に沢山作るんだねー！！



729層になっているサクサクのパイ生地とクリームがベストマッチ！おいしい！大きい口でほおぼって幸せな気持ちになりました。



焼く手間はかかったけど、おいしく頂きました！また作るぞ！！



今回は、1年生にははじめての仕上げ作業でした！

1年生だけど、日々の練習や実習で初めてとは思えない仕上がりでした！！

本格的な菓子になるようにこれから一生懸命頑張ってください。

目指せ！製菓衛生師！！

June

母の日



1年生☆母の日のケーキ！
かわいく作れてお母さんにも教え
たいと思いました♪
ただ、ケーキ作りは難しい…



シュークリーム

家で作る時とはまた違
って、うまく綺麗なシュ
ークリームができた。楽
しかった♡おいしいと言
われました！！

オレンジケーキ

フラウニー



先生の教え方が分かり
やすかったのでスム
ーズにキレイに出来上
がりました★

卒業生

Q&A

5/11☆卒業生が来てくれました！！

A：今仕事先ではどんなことしているの？

Q：ケーキの仕上げをしたり、フルーツでバラを製作したり♪仕上げをしています。

A：在学生に一言！

Q：技術ももっと在学中に練習してればよかったと後悔したから…。今の間にまじめに勉強した方がいいよ。



その他に、今月は製菓卒業3期生や、4期生の卒業生まで会い
に来てくれています♡

卒業してもこうして会いに来てくれるのは、うれしいですね♡

卒業生が活躍している話をまたききたいですね♡

