

# 7月号 池坊短期大学

# SUMMER

環境文化学科

## 製菓クリエイティブコース

今回は父の日の菓子で日本酒を使用したお菓子を作りました。

和菓子もどんどん高度になり技術を求められるようになってきています。昔の菓子(南蛮菓子など)を学んだり洋菓子も自主練習に打ち込む学生も増えてきました！！



カステラ  
佐賀ポーロ



杏のタルト  
リンゴのタルト



カステラの作業には混ぜ方に段階があり重労働・・・日本とは違う菓子も知ることが出来た！

リンゴを薄く切り、一枚一枚丁寧に並べることで、見栄えの大切さも学んだ。



日ごろお世話になっている父へ感謝を込めて作りました。「これからもお仕事頑張ってください」



栗饅頭・カルメラ焼き  
落とし焼き・コーヒー餡



ガトーショコラ

生地を作るときに、道具を使わず手の感覚だけで感じとりました！

包あんが、難しくてまだまだ勉強不足。カルメラ焼きは和菓子の授業で一番興味深い作業でした！

### 企業説明会「ロマンライフ」

(マールブランシュ)



お忙しい中、株式会社ロマンライフの人事担当の方に来て頂きました。普段、にぎやかな学生達も面談同様緊張でガチガチ・・・。それぞれが感じ取ったことを生かし就職活動に励んでいきましょう♪



フリン2種  
フリユレ



莓のタルト



フランティーカーキ



3種類のフリンを学び、材料・味も違うものができおいしかった！  
家族も喜んで食べてくれてうれしかったです★

作るのは難しかったですが、サクッとした食感もありクリームの濃厚とベストマッチでした！

父の日にちなんで、レーズンとお酒たっぷりの菓子を作り、ラッピングも自分で考え、父の日の最高のプレゼントになりました！

## 授業風景

実習授業では、実習と並行して製菓理論も学んでいきます。作業中の内容をもとに詳しく説明をしてもらえるので、理解度UP！！  
レポートもメモをとりながらまとめしていきます。



実習では、素材の大切さを学び丁寧に扱うことも学んでいきます。  
今回は苺ですが、表面の汚れを刷毛ではらい、一粒ずつ並べ材料の無駄をなくすように教わります。



## 卒業生



5/26☆卒業生が来てくれました！！

今回の卒業生は、7月中旬に開催するOG講演会に来てくれる卒業生です。現状の職場の話も教えてくれて、今の2年生のために求人声かけもしてくれました！