

# 3E ガトーショコラを教えてくださいました！

食品科学科3年

実際にお店を構えているプロの方に技術指導をして頂く「民間講師招聘事業」にて、時津町にお店がある「サン・オノフレ」から山口オーナーシェフにお越し頂き、「ガトーショコラ」を教えてくださいました。諫農ガトーショコラも毎年行列ができる人気商品ですが、サン・オノフレレシピのガトーショコラはまた違った製法で大変勉強になりました。メレンゲの泡立て方の絶妙なタイミングや、チョコレートの温度管理などプロの技を見ることができ、そして自分たちでも作ってみることで、いつもの感触と違うことを実感すること出来とても有意義な時間となりました。



数え切れない程のケーキを作ってきたプロの手捌きは本当に無駄の無い動きで、驚きです！



いつもと違うテンパリングでチョコレートの質を保つことができると知りました！山口先生にメレンゲの立て具合のタイミングなどをご指導頂きました。食品の製造は奥が深いです！



先生に焼き具合のチェックも教えてくださいました



こうして様々な手法を学び、いつかオリジナルレシピを作って自分のお店を出してくれることを期待しています！

ルーム長・中川さんがお礼の言葉を述べました



山口オーナーシェフご指導ありがとうございました！