

3E ロールケーキに挑戦です！

食品科学科3年

難易度の高いロールケーキに3年生が初挑戦しました！ロールケーキの肝は「巻き」です。綺麗なロールケーキが文化祭で販売できるよう、半年前から練習を頑張ります！



卵をしっかりと泡立てます！ロールケーキ実習では、唯一ハンドミキサーを使用します。



型紙を作ります。美しい生地を焼くためにはひと手間が必要です！



生地を流し込みます。

休憩しているわけはありません！



生地が均一に広がっているかを班員が真横から見ています。



巻きます！



巻きます！！



みんなで巻きます！！！！



クリームの空洞ができて、巻きが甘かったりなどまだまだ修行が必要です！！がんばります！！