

3E フィナンシェの製造に初挑戦です！

食品科学科 3年

3年生がフィナンシェの製造に挑戦しました。フィナンシェのポイントはバターを焦がして作る「ブルーノワゼット」です。3年生になり本格的な洋菓子を作れるようになりました。



バターを焦がすタイミングを見て学び、
自分たちでも製造開始です！
火加減と止め具合で色が全然違ってきます。



25個均等に絞ります。感覚でしか合わせられないので難しいです。



型から外れにくいものがありましたがほぼ綺麗に出来上がりました！次回もがんばります！