

# 3E ガトーショコラ製造です！

食品科学科3年

農文祭食品科学科の実習生産物販売の目玉ともいえる「ガトーショコラ」を3年生が製造しています。毎年ご好評頂いているガトーショコラを今年もお客様にお届けできるよう、丁寧確実、安心安全に作っています。



質の良いチョコを50℃以下で溶かし、バターと混ぜ合わせます。温度管理に気を付けています！



混ぜ合わせるタイミングを考えてメレンゲを立てて、チョコ生地とふんわり混ぜます。



均等に分量します。  
美しく仕上げるために丁寧に入れます。



とても上手にできました！  
全7回の製造がんばります！