

食品サイエンス科

プロ直伝！ふわふわシフォンケーキ～食品サイエンス科2年生～

9月26日月曜日、佐世保市にある長崎短期大学地域共生科の製菓コースで洋菓子を教えておられる谷口英司先生を講師にお招きし、シフォンケーキの製造を教えて頂きました。シフォンケーキにまつわる話や、先生がパティシエ時代に経験したことなど、様々なお話も聞かせていただきました。また、シフォンケーキの生地で作るロールケーキの製造工程も学ぶことが出来ました。島原までお越しいただき、ありがとうございました！

ホワイトボードには製造のポイントが分かりやすく書いてくださっています。



谷口先生の近くで、生地の状態などを確認しています。

卵黄の生地はこれくらいの粘りで！



メレンゲはこれくらいのピーンとなります



各班で実際に作りました。



完成！！！！

ロールケーキのデコレーションに身を乗り出して見入っています！



Happy Birthdayのデコレーションが完成です！