

令和2年度 普通科 生活創造コース2.3年生

フードデザイン授業 R2.12月

洋菓子：ジェノワーズ～デコレーション①

12月の定番調理実習といえば、誰もが“ケーキ作りたい！”ということで、ジェノワーズづくりからデコレーションまで、ケーキ作りの基本を学習しました。

“ジェノワーズ”はイタリアの“ジェノバ風の”という意味です。一般的には、卵白と卵黄を一緒に泡立てた(共立て)スポンジケーキを指します。今回は、卵白と卵黄を別々に泡立てる別立て法でケーキの土台を作りました。



<担当教諭より>

ふわふわ感を出すためには、混ぜてもつぶれないメレンゲを作ることが大切です。みんなよくできていました！今回はハンドミキサーを使わず、手作業で臨みました。この手作業の、腕が痛くなるような経験が重要で、食材を混ぜ合わせる技術が向上します。はじめから便利なものに頼らない、まさに“腕を磨く”経験になりました。

令和2年度 普通科 生活創造コース2.3年生

フードデザイン授業 R2.12月

洋菓子：ジェノワーズ～デコレーション②

2・3年生がそれぞれのデコレーションに臨みました。イメージしたものを具現化することは本当に難しいですが、世界に一つしかないオリジナルケーキを完成させました！



<担当教諭より> メリークリスマス!!

今後も創造力を発揮して、将来の幸せな家庭経営に役立ててください。期待しています！