

センター企画 World Cooking

「3分間でクッキング☆簡単フランス菓子ブランマンジェ」レポート

日時：2015年10月25日（日）13:00～14:00

場所：2号館1階 学修支援センター内 DK ルーム

参加者：実演5回参加者36名、実演終了後の試食のみ 18名 計54名

World Cooking は、世界の料理を通して、その国の食文化・調理を学んでもらおうという趣旨のもと、開催しております。今回も企画者である健康栄養学科の神田あづさ先生にご指導いただきました。



事前に30個ほどのブランマンジェを作り、企画開始とともに来場したお客さんに5個分ずつ作る実演をみていただくという内容で進めました。実演は5回で、各回平均約7名の参加者があり、全部で55個のブランマンジェを作りました。

牛乳に砂糖とコンスターチを混ぜます。

混ぜた後に加熱し、木しゃもじを使って混ぜ続けます。

3分後、牛乳にとろみがつき、のり状になったら火を止めます。

火を止めた後、バニラエッセンスを混ぜます。

カップに入れて冷やし、いちごソース等好みのソースをかけて完成です。



3分間混ぜ続けるのですが、意外と長く感じるものです。「おうちでお菓子作りをしますか？」など、神田先生は手を動かしながらも参加者との掛け合いを楽しんでおり、さすがだなと感じました。簡単な作り方に、みなさん驚いておられました。今回はいちごソースとオレンジマーマレードソースで食べてもらいましたが、牛乳にきなこを入れて和風にし、あんこをソースとして食べてもおいしいそうです。



普段はいない男性参加者もおり、とてもにぎやかな会場となりました。学長の牛渡先生にも味見してもらうことができ、うれしい限りでした♪

提出いただいたアンケートからは、「おいしい!」「簡単なのでぜひ家でつくってみたい!」という声を数多くいただきました。1時間のみの時間限定での提供でしたが、たくさんの方にご来場いただいて味わっていただくことができました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました!!