

## センター企画 World Cooking

### 「世界のクリスマス②デコレーションケーキ」 レポート

日時：2015年12月4日（金）10:40～11:30

場所：2号館1階 学修支援センター DK ルーム

参加者：人間発達学科4年 4名、心理福祉学科1年 1名、健康栄養学科1年 2名、留学生 1名  
計8名



今回のワールドクッキングは、世界のクリスマス第2弾、アメリカ式のデコレーションケーキを作成しました。

#### 10:30～ 下準備

白桃とバナナをカットします。

生クリームは2種類、砂糖のみを入れたホワイトクリームと、ココアと砂糖をいれたチョコレートクリームです。それぞれ泡立てます。



#### 10:45～ デコレーション作業開始

時間の関係上、土台のスポンジケーキは既製品を利用します。ホワイトクリームにはピーチを、チョコレートクリームにはバナナを、それぞれサンドします。

マジパンサンタやドレンチェリーなどを使って盛りつけていきます。搾り出しでクリームでも飾りつけます。

#### 11:15～ 試食タイム

（神田先生によるクリスマスケーキ解説）



みんなで神田先生から各国のクリスマスケーキについてのお話をききました。みんなで作ったデコレーションケーキ以外にも、神田先生手作りのイタリアのパネットーネの試食もありました。オレンジとレーズンがお酒にしっかりと染みこんでおり、とても美味しいパネットーネでした。

#### 11:25～ 後片付け・アンケート記入

今回も、みんなで協力し合い、ひとつのものを作り上げることができました。この「ワールドクッキング」企画は、学年学科を越えて気軽に話ができるということも魅力のひとつのようです。