センター企画 World Cooking

「世界のクリスマス①ブッシュドノエル」レポート

実施日時:2016.12.12(Mon.)12:15~12:50

内容:世界のクリスマス(1) ブッシュドノエルをつくろう + シュトーレン試食

参加人数: 発達4年2名、福祉1年2名、福祉2年1名、健康栄養1年3名、GS1年3名

計11名

今回の World Cooking は、世界のクリスマスと題して、各国(フランス・ドイツ)のクリスマスケーキについて学んでもらいます。ご指導いただくのは、健康栄養学科 神田あづさ先生です。



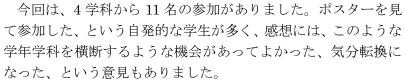
製作

フランスのブッシュドノエルを作ります。生クリームに砂糖を加えて攪拌します。時間が限られているため、既成の切れているロールケーキに一人ずつデコレーションする方法です。 バニラとモカ 2 種類のロールケーキから好きなほうを選んでもらい、ホワイトかチョコ、どちらかのクリームを選んでぬります。 最後にヒイラギの葉と、きのこを飾って、あっという間にできあがりです。





神田先生お手製の、ドイツ版クリスマスケーキ シュトーレンと一緒に、自分で作ったブッシュドノエルを試食します。ラム酒につけこまれたドライフルーツやナッツがごろっと入った贅沢なシュトーレン。初めて食べたという方もいました。食べながら、神田先生が寄稿したカトリック研究所のニュースレターも参考に、シュトーレンの食べ方や各国のクリスマスケーキの違いなど、お話をうかがいました。



ケーキ屋さんで購入するのもいいですが、今回のように簡単な方法でも楽しむことができるので、ご自宅でもぜひクリスマス気分を味わってほしいと思います。



次週22日は、デコレーションケーキをつくります。