

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

実施日時：2016.12.19(Mon.)12：15～12：50

内 容：世界のクリスマス② デコレーションケーキをつくろう + パネトーネ試食

参加人数：発達4年 2名、発達2年 1名、福祉3年 2名、福祉2年 1名、健康栄養1年 3名、
健康栄養3年 1名、GS1年 3名 計13名

世界のクリスマス2回目は、アメリカ・イタリアのクリスマスケーキについて学んでもらいます。



製作

お昼休みという短い時間でもあるので、参加者にはデコレーションのみ作業してもらいます。

ホワイトと抹茶、2種類のケーキに飾りつけてもらいます。ホワイトにはみかんが、抹茶にはあずきをはさめてあります。

クリームにはかなりの量の抹茶を入れないと、この色合いが出ないことが準備の段階で分かりました。そのせいか、後に、抹茶のクリームが苦かった、という感想もありましたが、彩りきれいに出来上がりました。



試食

神田先生お手製の、イタリア版クリスマスケーキ パネトーネと一緒に、デコレーションケーキを試食します。ホワイトクリームとみかん、抹茶とあずき、どちらも相性がよく、みなさんからはよい評価をいただきました。今回も、4学科から13名の参加があり、スペース的にはぎりぎりの人数で作業もあまり込み入ったことはできませんでしたが、楽しんでもらえたようです。

バレンタイン企画のご要望もありましたので、次回企画の参考にさせていただきます。