

パティエに
挑戦!

お菓子作り体験!

私たち都立目黒高等学校のホームメイド部が、ケーキ作りをしようということで、10月25日(日)に人形町にあるシュークリームで有名な「シュークリー」さんへ体験に行きました。そこでアイシングクッキー、トリュフ、ロールケーキを作り、それらを組み合わせてビュッシュ・ド・ノエルを作りました! 3人のパティエの方々に作り方を教えていただき、美味しく作る事ができました。そして、パティエの方々にご挨拶やパティエのお仕事についてインタビューをしました。私たちの将来について考えるとても良い機会となりました!

冷やして固めたガナッシュをチョコレートとココアパウダーでコーティングします。

生地にショウクリームを塗り、その厚さを均等にします。厚さが10mmくらいに仕上がります。

トリュフ③

テンパリングをしたチョコと生クリームなどの材料を混ぜたガナッシュを、10mmくらいに仕上がります。

トリュフ②

トリュフ①

チョコの風味を保つためのテンパリング(①)という作業をします。温度をうまく調節するのがポイント!!

トリュフ

組み合わせると、
ビュッシュ・ド・ノエル完成!

参加したメンバーの「ケーキの味」の感想

- ♥生地が1/4ついていたけれど、クリームの割合が多かったのでケーキっぽくなってよかった
- ♥チョコが濃厚でおいしかった ♥クッキーとトリュフが合っていた
- ♥見た目がかわいくて、持って帰ったら家族に褒められた
- ♥アイシングクッキーとトリュフがすごくおいしかった
- ♥とても美味しかった ♥かわいくて、食べるのが少しもったいなかった

完成したケーキが
シュークリームに驚いた☆
それぞれ個性がでて!
本当のパティエに
なった気分!!

クッキー③

生地③

焼き色がかった生地は「バナナのせ、焦せています。均等な太さにするのが良い!」

クッキー②

材料を混ぜ合わせた生地を型に伸ばします。ムラが出ないように、平らに伸ばしていくことが大切!

生地①

生地
(ロールケーキ)

クッキー①

まず最初に、お手製の取り扱「コレ」を作ります。三角の紙を巻き上げて、スプーンなどを使ってアイシング(②)をコレの中に入れます。

アイシング
クッキー

完成☆

緊張する!

がんばれ!!

おいそへ☆

おいしい!!

ドキドキ...

和はイチバン
かわいいの
できたへ☆