

池坊短期大学

環境文化学科

5月号

製菓クリエイトコース

池坊短期大学には沢山のコースがあります☆

ここでは、「製菓クリエイトコース」についての**実習風景**、**内容**についてUPしていきたいと思います♪

実習ではどんな作品を作っているのかな～??

在学生の様子をきいてみよお!!



スフレロール
フルーツロールケーキ



バニラとピスタチオの
ババロア



イタリアの菓子



ビスコッティー



2種類のロールケーキを作り、味、見た目、材料の比較を学びました★私的にはフルーツを使った方が好みでした！家族にも好評でした♪



2層のババロアを作り、側面には各自でデザインを考え模様をつけました☆ピスタチオはナッツの女王と言われてます！バニラとのハーモニーが絶妙でした！！



今回はイタリアの代表菓子を作り、ティラミスにはエスフレッソをきかし、ビスコッティーには色んなナッツを入れました★私的にはもう少し大人味でも良いかも♪

和菓子

和菓子の授業で今回は餅つきをしたよ✩初めての学生達も重たい杵を持って、一生懸命！保育園の子供たちも餅つきに興味津々✩一緒に挑戦してみました～♡子供達とのふれ合いも池坊ならでは！！

