

農業総合科だより

「デコレーションケーキ」「シュークリーム」実習

農業総合科の食品製造実習では特別講師として専門学校の先生や職人の方をお招きして、より専門的で質の高い技術の習得を目指した授業を展開しています。フードサイエンスコース2学年の洋菓子の実習では国際フード製菓専門学校の洋菓子教授・根本裕子先生にお願いし、1学期「デコレーションケーキ」、3学期「シュークリーム」の実習が行われました。

5月のデコレーションケーキ実習では、午前の2時間で土台となるジェノワーズ（共立て法によるスポンジケーキ）を一人1台ずつ作り、午後の2時間でナッペ（クリームを塗ること）して学校で準備した果物のほか各自で準備した自分の好きな果物でデコレーションしました。かなり独創的なデコレーションもありましたが、みんなのケーキを見比べたあとに各自で箱に入れて持ち帰りました。

1月のシュークリーム実習では、2時間でシュー生地とカスタードクリームを作り、クリームを絞って生地に入れて仕上げました。タイトなスケジュールだったこともあり、かなり真剣な表情で取り組んでいましたが、最後は笑顔の試食タイムとなりました。

