

9月27日(火) 第3回学習会 ロールケーキ手作り講座

プチプランスのシェフの方に、季節のフルーツを使ったロールケーキの作り方を教えていただきました。

まずはシェフがデモンストレーションをして下さり、皆で見学です。生地が膨らむためのポイントを教えていただきながら、作り方を見せていただきました。その後に学級生でグループに分かれて、生地作りをしました。ポイントは、卵、グラニュー糖、薄力粉などの生地を沢山混ぜること、混ぜ過ぎて失敗することはないなど細かいことを教えてくださいました。

生地が焼けた後はケーキの巻き方と生クリームと果物の飾り付けを教えてください、皆、小学生の頃に帰ったような雰囲気ケーキを巻き、生クリームを絞って完成させました。

日常はひとりで台所に立つことが多いですが、調理実習では皆で相談したり話したりしながら作ることができ、とても充実した非日常を感じることができました。沢山のマスカットや苺で飾られたロールケーキのお土産を家に持って帰ると、子どもたちも大喜びし、家族みんな美味しくいただきました。

材料は家庭にある身近にあるものばかりでしたが、作る工程やポイントを大事にすることで、お店のような味になることが印象的でした。また家庭でも子ども達と一緒に作りたくなる学習会となりました。

