



箕面市小野原にあるケーキとチョコのお店

『Arrier Plan』のシェフをお招きし、ケーキのスポンジ作りからデコレーションまで作り方を教えていただいて、一人一台ホールケーキを作りました。生地作り、デコレーションの仕方の見本を見せていただきました。簡単そうに見えましたが、実際やってみると生地を混ぜるのが足りなかったり、クリームを塗るのも、飾りの絞りにもなかなかの大苦戦。それでも先生より工程を行う中でのポイントを丁寧に教えていただいて、ふわっふわで感動的においしいスポンジが出来上がり、各々クリームとフルーツできれいに飾った立派なケーキができました。

ケーキ屋さんのケーキは特別な材料や工程はとてもシンプルしかし、材料の温度や混ぜ方、フルーツにひと手間かけることなど、一つの工程を行うだけでもいくつものポイントがあり、それを丁寧に行っていくことが、おいしいケーキを作るコツだと知りました。どの工程でもみんなでキャーキャー笑いながら楽しくできました。作ったケーキは持ち帰りにし、最後に先生のお店のおいしいケーキをいただいて笑顔で解散しました。持ち帰ったケーキを家族で囲んで笑顔が広がったとの声も聞かれました。

ケーキ屋さんとして、何よりも食べる人のことを考えられケーキを作られていることが、教えていただく中で伝わってき、先生がされていた繊細な熟練した技や絶妙な配合の味を真似することはとてもできませんが、食べる人のことを考え、丁寧に工程を積み重ねていく作業は家庭でも真似できると思うと、また家でもチャレンジしてみたいと思いました。

家庭教育学級 ケーキ作り講座