

クリスマスケーキ作り



個性あふれる作品に

毎年恒例、1年生のクリスマスケーキ製造実習が行われました。スポンジを焼いて、ハンドミキサーで立てた生クリームで飾りを作り、イチゴやチョコ菓子など自分がトッピングしたい材料を持参してオリジナルのケーキに仕上げました。1年生はまだ器具の使い方に慣れておらず、クリームでの飾り付けに四苦八苦しながらも一生懸命取り組むことができました。



ハンドミキサーで原料を混ぜます



クリームでコーティング



果物をトッピングして完成