

調理科2年生 洋菓子講習会

6月8日（土）、22日（土）の両日、調理科2年生対象の特別授業として“洋菓子”講習会を実施しました。

講師先生には、**自家焙煎珈琲店「珈琲音」**（道の駅 どもんなか たぬま 近く）バリスタ木村玲子先生（本校調理科卒業）をお招きし“**ティラミス**”作りに挑戦しました。

「コーヒーを浸したビスキュイ」と「生クリームにマスカルポーネとラム酒を合わせたソース」を交互に重ね合わせココアを振って出来上がり。家に持ち帰りコーヒーが香る口どけの良さを味わいながら一家団欒のひと時を過ごしました。

お菓子作りの他にも「働く女性として、結婚・出産・子育てを家族で支え合い、料理人として社会に貢献したいという夢をかなえ続けている」お話などをうかがい、先生のような夢をあきらめない女性シェフになりたいと意思を固めていました。



コーヒーをドリップ



ビスキュイ作り



生クリームにマスカルポーネとラム酒を合わせます。



ビスキュイとソースを合わせます。



素敵なティラミスの出来上がり。