

令和3年2月18日(木)、22日(月)

生活クリエイト系列2年 科目「フードデザイン」(季節のフルーツロールケーキ)の様子

高知市内でお菓子教室「Salon de Cheri (サロンドシェリ)」を主宰の川添愛実先生をお招きして、ロールケーキの実技指導をしていただきました。卵の泡立てのコツや見極めのタイミング、生地伸ばし方など説明が具体的で実践応用できやすく、熱心に取り組むことができました。

ふわふわの生地に生クリームを敷き、春野高校で栽培された大きなイチゴや、キウイ、バナナをたっぷり入れ巻き上げました。店舗に並んでいてもおかしくないくらいに素敵なケーキの出来上がりです。

