

ケーキ作り教室

目 的 本格的なケーキ作りを学習する。

対 象 市内在住・在勤の成人(36名)

講 師 本橋 雅人氏(365アニバーサリー オーナーパティシエ)

日 程

回	月 日	時 間	内 容	参加人数
1	2月18日(火)			12
2	2月19日(水)	10:00 ～ 13:00	チョコレートケーキと苺のパフェの調理 実習	12
3	2月20日(木)			11

合 計(延べ) 35名

ま と め

毎年大好評のケーキ作り教室で、今回は「チョコレートケーキ」と「苺のパフェ」を作りました。参加者は、講師のわかりやすくポイントを押さえた説明に熱心に聞き入り、真剣にメモを取っていました。班のメンバーで協力しあって作業を行い、素晴らしい出来栄の「チョコレートケーキ」と「苺のパフェ」が完成しました。

終わった後、試食しながら、参加者がお菓子作りで普段気になっていることを講師に質問すると、どの質問にも丁寧に答えてくれました。「この作り方ならさほど時間がかからないので家でも作ってみたい。」「パフェは子どもと一緒に作れそう。」等の感想があり、学んだことを家庭でもすぐに実践できると参加者は喜んでいました。

