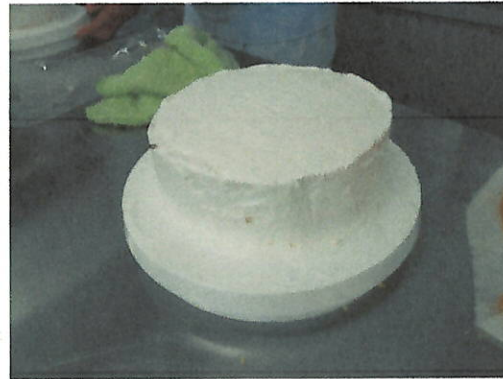


食品流通科1年生の授業『総合実習』でクリスマスケーキを製造しました。前回の実習で焼いたスポンジを用意し、生クリームを泡立て、フルーツも準備してデコレーションの実践です！



まずは先生からの説明を受け、生クリームの塗り方、絞り方、そしてフルーツの飾り方のコツを教えてください。スポンジの1段目に生クリームを塗り、フルーツを挟んでいきます。フルーツの向きや置き方によって切ったときの厚さや見た目に違いがでることを学びます。

次にスポンジに生クリームを塗っていきます。厚さが均等になるように、パレットナイフで丁寧に塗っていきます。(生クリームを塗る作業をナペと言います。)



最後に生クリームで飾りデコを行い、各自で用意したお菓子やフルーツを自分好みにデコレーションしたら完成です！



～生徒作品集～

初めてとは思えないぐらい、とっても上手にクリスマスケーキを作ることができました！

