

# ケーキのデコレーション実習をしました

3年生フードデザイン選択者15名で「ケーキのデコレーション」をしました。15日に焼いたスポンジケーキに事前に計画したデザインをもとに材料を持参して好みのものに完成。

生クリームを色素でピンクにしたり、ベリーで紫にしたりと工夫し、形もドーム型にしたり、かさましたり、グラサージュしたり、フルーツは乾燥防止にナパージュ。側面のコーティングに一番時間がかかっていたようですが、何とか満足できるものにできたようです。



- 〔感想〕・生クリーム1パックじゃ足りないー。  
・口金の違いで絞った時の柄が変わるので計画の時にとても迷いました。・帰宅して食べるのが楽しみです。  
・スポンジが膨らまなかったので計画したものと急きょ変更。何とか間に挟むものでボリュームをだしてケーキっぽくなりました。半分の厚さにする時の包丁の感覚からフンワリスポンジはあきらめです (xx)