

いろいろお仕事あるんだね♪

こんかいだす
今回訪ねたのは

Petit AINA

ふくしまワクワーク



おし
教えて
くれるのは

パティシエ
さん
遠藤 愛菜さん

デコレーションケーキ作りを体験してみたい!



シャインマスカットの^{うえ}にクリームをたっぷり乗せ、その上にもう一枚のスポンジを重ねます。



スタート!

ハート型
のスポンジ
に乗せよう...

ハート型のスポンジを半分にカットして、クリームを塗りシャインマスカットを乗せます。



こんなケーキを作ったよ!

おまかせ!

かぶさくら
蕪木咲良さん
(12歳・福島市)



絞り口を寝かせ気味にして波打つように少しずつね

緊張!

ナイフは垂直にして、ケーキ台をゆっくり回すようにね



ケーキナイフを平らになるように伸ばします。



先生のお手本

いよいよクリームで飾り付け!



楽しい!

ピンク色のクリームで、スポンジ全体が隠れるようにクリームを塗ります。



イメージ通りのケーキができました!

何度もやってみると上達できますよ



猫やひよこは、先生がチョコレートで作ってくれました!

フルーツも飾ったら完成!!



側面は白いクリームとハートのトッピングシユガーで飾り付け。かわいいプレートに乗せ、チョコペンで文字を描きます。

おつかい難しい!

END



「ワクワーク」の内容が興味深かった。県内企業の体験なども見てみたいです。(50代 いわき市)