

男の料理

開催しました

ぼん ぼん BonBon キッチン

9月28日（土）玉川まちづくりセンターで、第2回の Bon Bon キッチンを開催しました。8名の方が参加され、河合真紀先生のご指導で、シフォンケーキとチョコレートムースを作りました。

「シフォンケーキは難しいのでは？」という心配もありましたが、先生の教えをしっかりと守って作ったところ、ふんわりとしたシフォンケーキが完成しました。

ケーキをオーブンで焼いている間に、チョコレートムースを作成。焼けたケーキを冷ましている間には、先生が焼いて持ってきて下さったシフォンケーキを生クリームと果物で飾って盛り付けて、ムースと一緒にいただきました。

参加者が作ったケーキは切り分けて持ち帰りました。ケーキ作りは初めてという方が大部分でしたが、楽しく、おいしく作れて、素敵な時間を過ごすことができました。



まずは先生のお話をしっかり聞きます。



卵白を泡立ててメレンゲを作ります。飛び散らないように。



卵黄+砂糖+小麦粉を混ぜたものをメレンゲに投入。



オーブンに入れました。ここまではスピードが大事。



チョコレートを湯せんで溶かします。



先生作のシフォンケーキを飾り付けてみんなで頂きます。



冷めたので、フチをぎゅっと押さえつけて型から外します。つぶれそうで怖い。



結構うまくできました。ホールを3台作りました。



終了後。テーブルにはラッピングしたシフォンケーキ。