



菓子講習会・料理講習会



令和5年6月12日に開催いたしました菓子講習会と、令和5年12月22日に開催いたしました料理講習会についてお伝えいたします♡

《募集のチラシ》



《菓子講習会の様子》



《料理講習会の様子》



プディングの作り方

＜材料＞ 約100ml プディングパウダー
 ・カラメル ... 100g
 ・水 ... 大さじ2
 ・卵 ... 2個
 ・牛乳 ... 200ml
 ・砂糖 ... 30g

＜作り方＞
 ①カラメルを鍋で溶かし、室温にしておく。
 ②煮詰りに水を入れ、(下鍋は5分程度)火にかける。
 ③プディングパウダーを溶かす。
 ④牛乳を加え、よく混ぜる。
 ⑤④を③に入れて、よく混ぜる。
 ⑥⑤を②に入れて、よく混ぜる。
 ⑦⑥を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑧⑦を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑨⑧を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑩⑨を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑪⑩を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑫⑪を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑬⑬を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑭⑭を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑮⑮を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑯⑯を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑰⑰を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑱⑱を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑲⑲を①に入れて、よく混ぜる。
 ⑳⑳を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉑㉑を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉒㉒を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉓㉓を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉔㉔を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉕㉕を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉖㉖を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉗㉗を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉘㉘を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉙㉙を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉚㉚を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉛㉛を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉜㉜を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉝㉝を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉞㉞を①に入れて、よく混ぜる。
 ㉟㉟を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊱㊱を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊲㊲を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊳㊳を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊴㊴を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊵㊵を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊶㊶を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊷㊷を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊸㊸を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊹㊹を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊺㊺を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊻㊻を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊼㊼を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊽㊽を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊾㊾を①に入れて、よく混ぜる。
 ㊿㊿を①に入れて、よく混ぜる。

★ワリスマスツリーのカップケーキ★

＜材料＞ 8個分 ㊳

■生地
 ・小麦粉 ... 90g (135g)
 ・卵 ... 40g (60g)
 ・砂糖 ... 60g (90g)
 ・卵 ... 1個 (1個と半分)
 ・牛乳 ... 50cc (75cc)
 ・ベーキングパウダー ... 小さじ1弱 (小さじ1と半分)
 ・塩 ... 少々

■チョコレート
 ・生クリーム ... 200cc (300cc)
 ・砂糖 ... 30g (45g)
 ・味の素 ... 少々

＜作り方＞
 ①卵と牛乳を室温に戻しておく。
 ②卵をレンジで柔らかくする。
 ③卵に砂糖を入れて、よく混ぜる。
 ④牛乳を入れて、よく混ぜる。
 ⑤小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、3回に分けて入れ、よく混ぜる。
 ⑥型に入れて、170℃で20分焼く。
 ⑦よく冷めたら生クリーム、砂糖、味の素を入れて、よく混ぜる。
 ⑧7つのケーキに生クリームを塗り、よく混ぜる。
 ⑨生クリームを入れる。
 ⑩ソフトクリーム状になるように生クリームを絞る。
 ⑪生クリームをかき混ぜる。

★クリスマスツリーのケーキ★

＜材料＞ 5人分 ㊳

・卵 ... 200g (150g)
 ・小麦粉 ... 200g (150g)
 ・砂糖 ... 100g (150g)
 ・牛乳 ... 200ml (150ml)
 ・ベーキングパウダー ... 10g (15g)
 ・塩 ... 少々

＜作り方＞
 ①卵を室温に戻しておく。
 ②卵をレンジで柔らかくする。
 ③卵に砂糖を入れて、よく混ぜる。
 ④牛乳を入れて、よく混ぜる。
 ⑤小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、3回に分けて入れ、よく混ぜる。
 ⑥型に入れて、170℃で20分焼く。
 ⑦よく冷めたら生クリーム、砂糖、味の素を入れて、よく混ぜる。
 ⑧7つのケーキに生クリームを塗り、よく混ぜる。
 ⑨生クリームを入れる。
 ⑩ソフトクリーム状になるように生クリームを絞る。
 ⑪生クリームをかき混ぜる。

レシピを載せますので、気になった方はぜひ作ってみてください♡
 来年度も開催する予定なので、楽しそう、おいしそうと思った方はぜひ参加してください！

