

オンライン教室レポート

まずは焼き菓子コース。

ダウンロードしたルセットを見て、型や材料が揃うものから始めることにした。

動画を確認してその指示を守ると、今までよりも美味しいものが出来あがった。

例えばマドレーヌ、今までは材料を冷やさず室温のまま作っていたせいか、

フカフカした感じの焼きあがりだった。

しかし材料をきちんと冷やして作ると、

しっかりとした味と香りが感じられる仕上がりに！これが最初の驚きだった。

そしてチョコレートのパウンドケーキ。

イルプルーのレシピ本にも、

バターの入ったボウルを弱火に1秒当てて温めるとあったが、

「えー？！液体になっちゃったらどうしよう！」と思って実践していなかった。

今回の動画を見るとたしかに、椎名先生はボウルを直火にかけている！

緊張しながら自分もそうしてみると、バターは柔らかくなり分離もしない。

とてもいい生地が出来あがった。

完成したパウンドケーキはとても美味しく、はっきりとしたチョコレートの味わい豊か。

動画を見れば今までの疑問もほぼ解消でき、美味しいお菓子が出来るのだから自信も持てる。

次のお菓子も頑張ってみよう、と思えるようになっていた。

かなぱんさん（女性・47歳）