

オンライン教室レポート ①

2018年10月、待望のオンライン教室の申し込みをしたものの、
内心は不安も大きかった。

これまでもイルプルーのレシピ本を見て焼き菓子を作ったことはあったが、
ムースやクリームを使った生菓子は作ったことがなかったのだ。

初めて作るのに本当にひとりでこのメニューがすべて出来るようになるのだろうか。

届いた基本のテキストを読んでみると、

市販もされているレシピ本と違い厳しいお言葉もある。

実習ルセットをダウンロードしてから動画を見た。

たしかにイルプルーのレシピ本は他のものとは違い、

工程説明も詳しく写真もわかりやすいものばかり。

でもやはり動画は有難い！ ホイッパーや木べらを動かす速さや動作の加減を

実際に見られるのはかなりのプラス。そして繰り返し見られるのも良いところ。

さらに、気になる事やわからない事をメールで質問すると丁寧なお返事がいただける。

私の場合は、指定の型を持っていなかったので早速メールで質問すると

取扱店まで教えていただいた。

これだけサポートがあれば何とかひとりで実習できるかも・・・。

緊張しながらもオンライン教室はスタートした。

オンライン教室レポート ②

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)