



10月10日（月）

#パレット江津

#シュークリーム

#パティシエ

#アヴランシュゲネー

パティシエ見習い学

生活科学部（全体写真前列4名）

東京の有名パティシエにお菓子の作り方を教えてもらう会

GO▶つくる大学のパティシエ見習い学に参加し、東京にあるパティスリー、Avranches Guesnay（アヴランシュ・ゲネー）代表取締役の上霜考二先生にシュークリームの作り方を教えていただきました。

軽い気持ちで参加した講座でしたが、とても分かりやすい実演を見せていただき感動しました。素晴らしくスピーディで、1つ1つの作業について、なぜこうしないといけないのか、こうすることで何が起きているのか、など科学的な解説を交えた工程作業にプロの技を肌で感じました。

「よくレシピちょうだいと言われるけど、レシピじゃなくて技術が大事なんだ」と言われるのがとてもよく分かる内容で、部員も「最初はダルかったけど、来てみたら勉強になった！」といい時間を過ごしたようでした。

最後の試食では先生の作った作品と自分達の作品を食べ比べ、味や仕上がりの違いを感じましたが、とてもおいしかったです！

