

クリスマスケーキデコレーション体験

毎年、子供に大人気のクリスマスケーキデコレーション体験！
今年も12月22日から24日の3日間、防長苑にて開催されました。
共済組合広報担当の私もその日はお休みをいただき、ケーキを作るにはちょっと早いかなと思いましたが、2歳の娘と一緒に体験してきましたので、その内容をお伝えしたいと思います。

準備するもの

- ・エプロン クリームで汚れないように
- ・三角巾 バンダナでもOK

手をしっかりと洗って、入り口に置いてあるアルコールで消毒してから入りましょう！！



Let's cook!!



テーブルにはスポンジや生クリームなど必要なものがセッティングされていました

まずはスポンジにシロップをぬりぬりたっぷり塗るのがコツらしいです



生クリームも中心から円を描くように塗っていきます



プロの技を間近で見ながらしっかり研究
やっぱりプロのケーキ作りは一味違います

クリームをヘラで平らにしていきます
ここが一番難しいので慎重に

ポイント

ヘラをお湯によくつけてから、お皿を回しながら整えていくと上手にできます



イチゴを載せて飾り付けをしていきます
いよいよ完成間近！楽しみだなー



手作りのイチゴサンタとクッキーを飾れば完成
イチゴサンタがいいアクセントになっています

DATA:12月22日39人、23日8人、24日15人 @2,000円

娘も私もケーキを作るのは初めてでしたが、それなりに上手に作れたのではないかと思います。スポンジを焼く作業などもないので、簡単そうだなと思っていたのですが、クリームを塗るのが意外と難しく、やればやるほどこだわりも出てきて、娘より夢中になっていました。

娘もとても楽しんでおり、幼いながらも一生懸命作っていて、帰るときも「また来年も行きたいな」とはしゃいでいました。おじいちゃん、おばあちゃんも連れてきて家族みんなで参加するのも楽しそうだなと思いました。リーズナブルな値段でケーキ作りを体験できるので、来年は皆さんもぜひ参加してみませんか？