

令和2年度 食品科学科3年生

「デコレーションケーキ製造実習」

期間 : 令和2年12月10日～12月24日

場所 : 製菓製パン実習室

2年生で学んだ鶏卵・小麦粉・乳製品についての学習をより深めるために、「デコレーションケーキ製造実習」を行いました。スポンジの製造に使用する鶏卵は起泡性を有しており、砂糖を加えることでより強い気泡になります。スポンジが膨らむのはこの気泡内の空気が熱されることで膨張するからです。しかし、小麦粉や油脂は消泡性という性質を持ち、これらを加えた後はどんどんと消えてしまいます。

そのため、小麦粉・油脂を加えた後はオーブンに入れるまで時間との戦いです。ちょうど良く気泡を残すことが出来ると、中心と周囲の高さが均一にそろったスポンジになります。



ンジになります。

このスポンジを利用して、デコレーションケーキを作ります。

デコレーションに欠かせない生クリームも自分たちの手で立てていきます。生

クリームもスポンジ生地と同じで、泡立て器を使用しますが、泡立て器の使い方が少し変わってきます。これはスポンジと生クリームが泡立つ原理が違うからです。

生クリームの場合は、かくはんすることにより脂肪球膜が破壊され脂肪球同士がく

つつく(凝集という)ことでその隙間に空気を取り込み、固体状になっていきます。



また、脂肪球に温度が加わると凝集力が弱くなる(クリームがゆるくなる)ため、生クリームを塗る(ナッペ)時や絞り出すときは気温の低い部屋で手早く、できるだけ短時間で塗ったり絞り出したりする必要があります。



イチゴをトッピングして完成です！