

橋本 美月

<ケーキ名> オリジナル ドリーム♡

<デザイン>

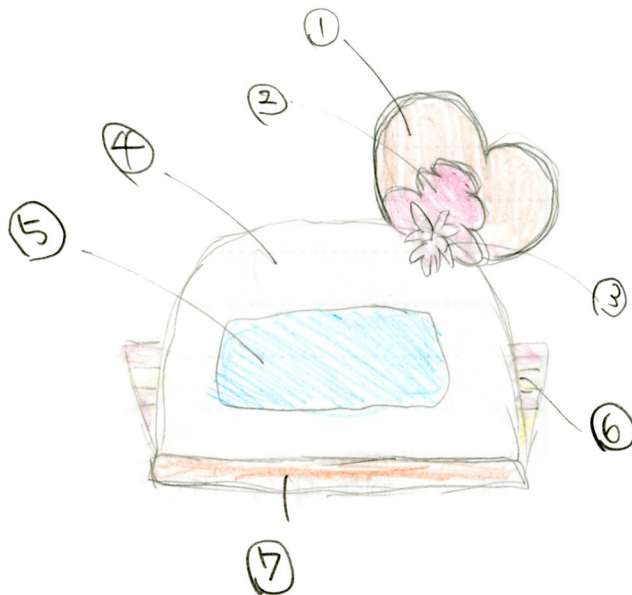
♡ 桜♡



<アイテム説明>テーマは「ひなまつり」ということで
 おひなさまをイメージしました。季節の食材イロイロ
 を取り入れて、おひなさまの生地の色米粉のスポ
 ンジにしました。千葉県はお米が有名なので普通
 の粉ではなく米粉にしました。下の生地は千葉
 県産のピーツを使ってキャラメルにしました。
 レアチーズの酸味を強めにして。
 ブルベリーソースで甘さを調節しました。
 前だけとなく、後ろからも可愛く作りたい
 ので、後ろにいちごのチョコレートのリボン
 をつけました。



<断面図>



<構成上から>

- ① ミルクチョコレート
- ② カシスの生クリーム
- ③ 桜の花
- ④ レアチーズ
- ⑤ ブルベリーソース
- ⑥ 米粉のスポンジ
- ⑦ ピーツのキャラメル