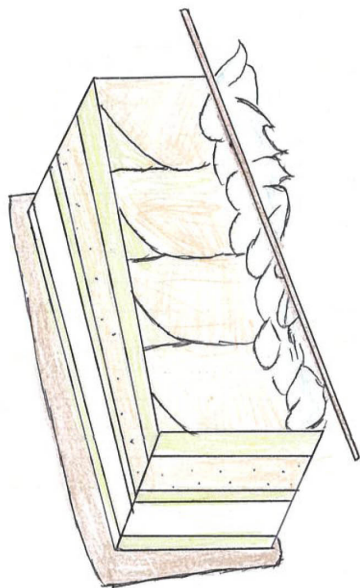


《ケーキ名》

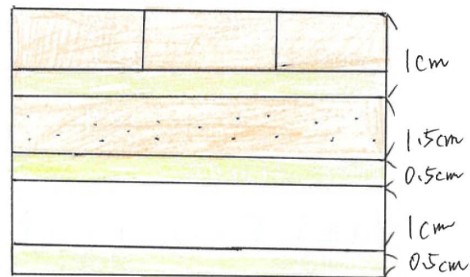
『charme caramel ~ キャラメルの魅力 ~』



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

このケーキは、キャラメルとりんごを使ったケーキです。

上からキャラメルでコーティングしたりんごに香りづけ程度にカルヴァドス(りんごのお酒)を使用しました。2層目は、りんごの酸味を効かせたさっぱりとしたジュレです。

3層目は、メインのキャラメルムースでカスタード風味のソースにコクと苦みのあるキャラメルを合わせました。

ムースの間と1番下のスポンジは、しっとりとした口だけの生地になっています。

下のムースは、レモンを効かせたミルクのムースです。

この2種類のムースには、千葉県産の牛乳を使用しています。

全体的に優しい味わいのケーキになっています。

《チームメンバー》

森山 瑞緒、小松崎 聖磨、露崎 梨花
土屋 美紀、永島 実奈、宇齊 悠紀



学校法人ハッピー
ハッピースイーツ製菓専門学校
HAPPY SWEETS COLLEGE OF CONFECTIONARY