

《ケーキ名》

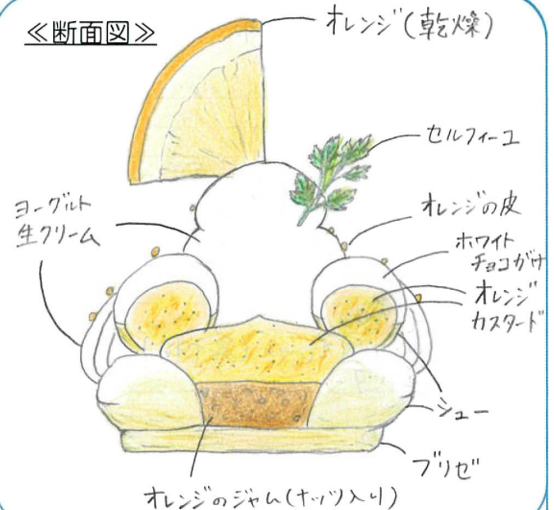
『 サントノーレ・オレンジ 』



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

私たちは、オレンジとヨーグルトをメインとしたサントノーレというケーキを作りました。

さくさくのタルト生地とシュー生地の中にオレンジジャムを入れ香ばしさや食感のアクセントを出す為にヘーゼルナッツを加えました。

中心部とフチシューの中には、ミルクをふんだんに使用した濃厚なオレンジ味のカスタードクリームがたっぷり入っています。

シューとシューの間にヨーグルト味の生クリームが絞られており、さっぱりとした後味がクセになること間違いありません!!

飾りのドライオレンジとヨーグルト味の生クリームは、相性抜群で冬の雪景色をイメージして作った見た目も可愛いケーキです。

千葉県産の牛乳とヨーグルトをたっぷり使用しておりますので、是非ご賞味下さい!!

《チームメンバー》

松本瑠奈・橋本莉奈・鎌田真由・鈴木梨紗・土田健登



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