

《ケーキ名》

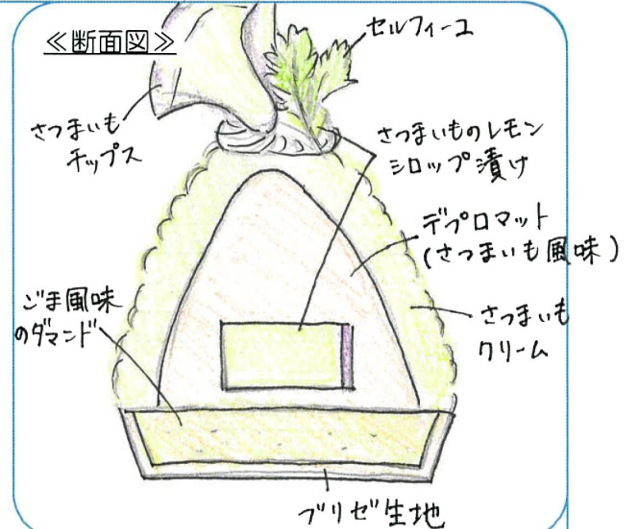
シルクスイート



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

私達は、シルクスイートという、さつまいもの中でもしっとりなめらかな香ばし味の品種の物を使用したケーキを作りました。

まず、さつまいものクリームは、水でさつまいもを煮るのではなく、千葉県産の牛乳をたっぷり使用して、一緒に煮ることで、シルクのまろやかさとコクをだしました。その際、使用した牛乳でカスタードクリームを作り、さつまいもの風味をプラスしました。味がしつこくならないように、中のさつまいもにレモンの酸味を加え、その下にあるアーモンド生地には、アクセントとしてゴマを加えました。

そうすることによって、味のバランスがとれたやさしい甘さのケーキになっています。

そして見た目は、素材そのものの色をいかした飾りつけをしています。

ぜひ、ご賞味ください。

《チームメンバー》

衣川奈央、山田香幸、野村美緒、北野亜未、古川明希