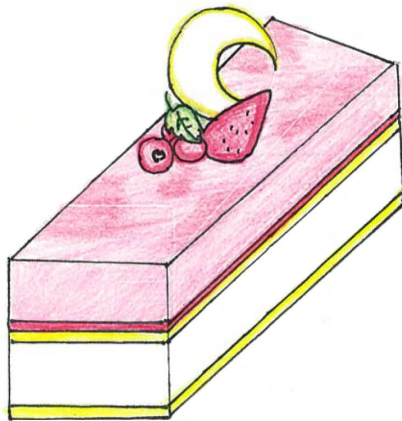


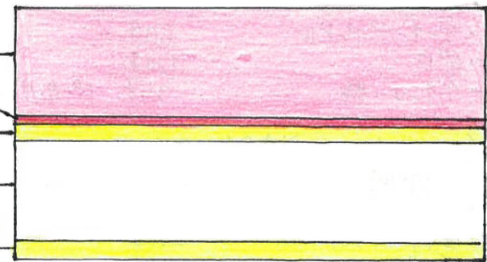
『 《ケーキ名》
ストロベリー ヨーグルト 』

《デザイン》



《断面図》

いちじクのムース
カシスとグロセリエのジュレ
ビスマルク・ショコラ
(100g・7分強)
ヨーグルトムース
ビスマルク・ショコラ
(100g・7分強)



《アイテム説明》

練乳を使ったシルキー感じのヨーグルトムースに相性の良いいちじクのムースを合わせたケーキです。

ヨーグルトムースは脱水したヨーグルトを使い、そこに練乳を入れてシルキー感を出し、濃厚なムースに仕上げました。

ショコラ生地には食感のアクセントとしてレモン風味のホワイトチョコレートを用いました。水切りで出たヨーグルトのホエーはシロップとして無駄なく使っています。ヨーグルトのホエーには健康と美容の効果が期待されます。カシスとグロセリエのジュレはケーキを食べたときにただ甘いだけでなく、アクセントとして酸味を強くしました。カットしたときにキレイな層が出るように深い赤色に仕上げました。

いちじクのムースにはなめらかなやわらかさとやさしい甘さにし、かわいいピンク色になるように仕上げました。いちじクのムースにもヨーグルトを入れ、よりヨーグルト感のあるケーキに仕上げました。

岡田 涼
福田 紇也香

《チームメンバー》
大胡 由加里
佐原 由璃愛

佐々木 まじか
林 美瑛