



『 アモーレ 』 《ケーキ名》



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

まず、注目して欲しいのは、「カク」です。上にくぼみがあるで、液体が入るというメソッドがあります。そこで私達が選んだのが千葉市産のヨーグルトをいちごに少々タイムを加えてソースです。本体を飾るのは、イチゴのムースです。上のソースが甘い分、甘さをひかえたい上です。そして、そのムースの中身を変えるのが、千葉市産のヨーグルトを使用したマスカルポーネムースと千葉市産の牛乳を使用したプッシュの2つです。2つの層がほぼよくイチゴのムースと絡みます。そして、その全部をまとめてくれるのが下のクッキー生地です。ムースのやわらかさとクッキーのザクザクとした食感が最高です。各前にもある通り、愛のこもった最高の一品に仕上がっていますのでぜひ食べてみて下さい!!

《チームメンバー》

小林秀行、宇形真緒、渡辺愛、地成達章、鎗田成美