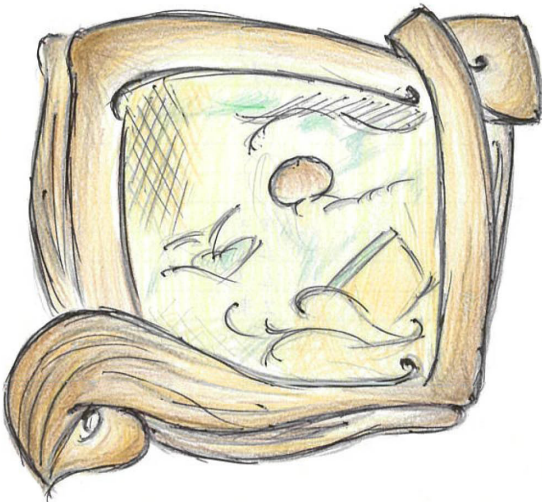


《ケーキ名》

グラタンデニッシュ

《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

私たちのチームは、グラタンデニッシュを作りました。

生地のデニッシュは甘さを控え、グラタンと合うように仕上げました。さらに千葉市の牛乳を50%も使用しているので口の中でほのかな甘みを感じられます。中のグラタンはバニラソースから作っており、旬の野菜のかぼちゃやほうれん草、玉ねぎ、しめじをゴロッと閉じ込めました。色合いも彩やかでトロツとして口溶けの良いグラタンです。上にはチーズと一緒に焼き上げているので野菜の甘みとチーズの塩味が相性抜群!! デニッシュ生地の層も厚みがあり、サクサクに焼き上げているのでアツアツなうちに召し上がれ♡

試行錯誤を繰り返して作り上げた絶品の一品です。

《チームメンバー》

村島 絵里, 花澤 勇希, 根本 美咲, 金岡 里奈