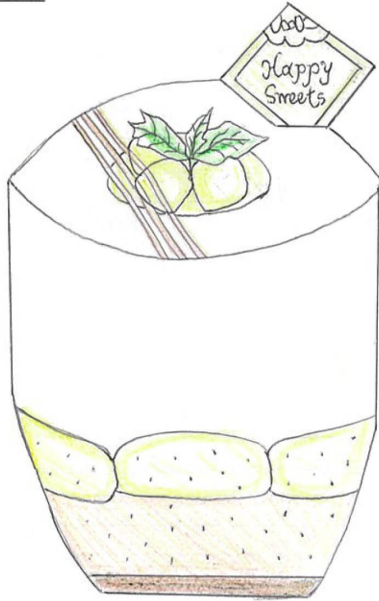


《ケーキ名》

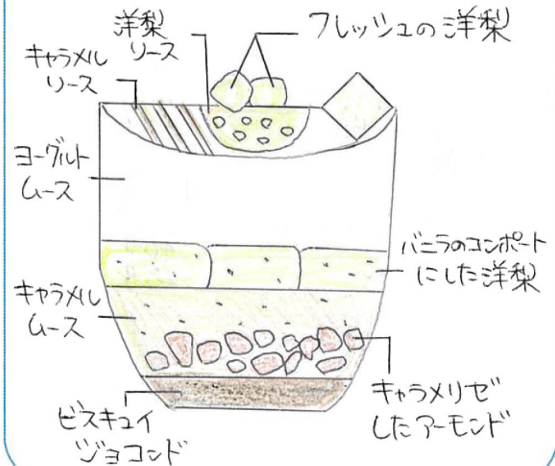
『 洋梨グルト 』



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

今回のテーマである、千葉市産の乳製品を使ったスイーツを作りました。

私達は洋梨と千葉市産のヨーグルトをメインに作り、ベリーの魅力の1つである、層をキレイに見せる事にこだわりました。

カップに入っているので崩れにくく、ケーキには出せないロビけの良さ、柔らかさがベリーの特徴です。

千葉市産ヨーグルトのロビけの良いムースはムースでありながらヨーグルト感が出る様に、優しい酸味を加えています。

キャラメルムースの間にはキャラメルと相性の良いバニラで煮込んだ厚切りで存在感のある洋梨がサンドされています。

キャラメルの風味が出る様に試行錯誤してこだわったムースの下にはザクザクと歯ごたえのあるローストした香ばしいアーモンドにキャラメルを掛けて美味しく仕上げたものとしっかりとチョコのスポンジがあるので、下の層だけで食べても十分に美味しくなっています。

ただロビけが良いだけでなく、食感も楽しめる優しい甘さのスイーツです！

《チームメンバー》

宗島遙、早川ルナ、金子明砂香、佐藤愛由美
鈴木絵里香、東條由佳