

## 生活文化特別授業「洋菓子文化」辻学園 調理・製菓専門学校

6月5日（水）、辻学園 調理・製菓専門学校の竹村義尚先生に洋菓子文化（トリュフ・オ・フランボワーズ）の特別授業をしていただきました。チョコレートの原料であるカカオの産地やチョコレートの種類、テンパリングなどの製菓技術についての講義と師範をしていただいたあと、班に分かれて実習しました。今回は一部試食し、残りはラッピングして持ち帰りました。普段の実習は衛生上の問題から持ち帰り禁止ですが、チョコレートは糖度が高く常温保存可能とのことで今回は特別です。プロの技の詰まったトリュフは、生徒達の土産話とともにご家庭で美味しく味わってもらえたことでしょう。



作業途中の温度測定で「今、\*\*℃」とおっしゃった後、表面温度を測定すると、ピッタリ！生徒たちはプロのすごさを実感していました。



最新情報も教えていただきました。ホワイトチョコレート以来80年ぶりに開発された第4のチョコレート「ルビーチョコレート」。焦がさず焙煎したため、まるで苺チョコのようにきれいなピンク色ですが、味はフルーティーで柔らかい酸味のチョコレート。興味津々の生徒たちは味見もさせていただきました。

