

* コーヒーチケットはご利用いただけません。

4月のスイーツ

***春本番になってきました。今回は松阪市東黒部の「いちご屋くろべえ」さんのいちごを使ったお菓子を作りました。いちごとスイーツの絶妙な組み合わせをお楽しみください。



◇生菓子 各300円

生菓子は、20(土)、27(土)の13時からの限定販売です。売り切れ次第終了しますのでご了承ください。

A いちごのとろっと ふわっとムース



見た目も味もいちごたっぷりでおしゃれな形に仕上げました。いちごのムースとチーズムース、上にはカスタードクリームを絞り、お子様にも喜んでいただけるかと思えます。

B フリンアラモード いちごスペシャル



相可高校自慢のなめらかプリンをアラモード風に仕上げました。今回はいちごをたっぷりのせたいちごスペシャルです。中にはスポンジも入っていて食べやすいです。

C おいしいいちご のロール



さっくりとした別立て生地を斜めに絞って焼きあげました。おいしいいちごをジャムにして生地塗り、あとはクリームにたっぷりのいちごをはさんでロールしました。シンプルだけど美味しいロールです。

◎ 生菓子の販売日は相可高生がサービス研修を行います。ご了承ください。

◇焼き菓子 (テイクアウト用) 各100円

ブラウニー、クロッカンを、黒ごまクッキー、フルーツケーキ、抹茶のケーキ、クッキー各種をレジの横で販売しています。こちら数にかぎりがありますのでお早めどうぞ。



5月は、4(土)と18(土)に実施予定です。新緑の季節になってきます。麗らかな季節にふさわしいなお菓子を考えたいと思っています。

まごスイーツ日記



◇ 3 / 9、16, 23の各土曜日に「五桂池ふるさと村まごの店」にてスイーツの販売をしました。たくさんのお客様に来ていただき、約1時間で完売！



らんぷさんでの取り組みが、3 / 13付け中日新聞に掲載されました。



◇ 3 / 25 いちご屋くろべえさんにて

生産者の谷川さんにお話を聞きました。美味しいいちごってどんなの？ 白いいちごはどうやって作る？ など私たちの質問に丁寧に答えていただきました。



もちろん、美味しいいちごをたっぷり堪能！
早速、このいちごでケーキの試作をしました。

◇ 3 / 25パティシエ杉野英実さん来校！

とっても気さくで、失敗していたお菓子を見事に修復してくださいました。やっぱり「スゴイ！」方でした。



3/26付け夕刊三重に掲載されました。