

2018年度 1DAY LESSON

No.7 焼き菓子 レモンマリングパイ レポート



保護者会 1Day Lesson 第7回目は、『シスタードーナツ』の際にも講師をしていただいている内山先生をお招きして『焼き菓子・レモンマリングパイ作り』を行いました。レモンマリングパイとは、アメリカやイギリスでポピュラーな手作りスイーツです。レシピは、本校で長年お世話になったシスターマリーのものでした。



4人ずつの班にわかれ、班ごとに1ホールのレモンマリングパイを作りました。メレンゲ、レモンの風味のフィリング、土台のクラム・クラストをそれぞれ作り、型に流していきます。最後にはオーブンで焼き、レモンの風味が爽やかな甘酸っぱいケーキが出来上がりました。

日本ではあまりなじみのないレモンマリングパイと、材料をグラム数ではなくカップで量るアメリカ流のレシピは新鮮だったようで、わいわいと楽しい雰囲気での1Day Lessonでした。保護者の方々には、その場で出来立てのケーキを試食し、お持ち帰りをしていただきました。

