

たけだにっき 武田日記

11月22日 月曜日 晴れ

今日は、待ちに待った“ケーキ作りの日”。

参加してくれたのは、まなちゃん、あさちゃん、としえちゃん、

まいちゃん、ヘルパーの高橋さんに、私。

まずは、葉梨先生がお手本を披露。

その後、2人ペアになって、卵をハンドミキサーでのメレンゲ作り。

ガーガーしてるうちに、真白いふわふわのメレンゲができ、ハートの

エプロンのまなちゃんも楽しそう。

粉を振って、バターとメレンゲと混ぜ合わすところが、今回の一番難しいところ

だったかなあ？泡をつぶさずサクサク混ぜあわす。これはまいちゃん、とし

えちゃんが気合をいれ、うまく混ぜてなかなかいい

感じ。生地を鉄板に流し込みオーブンに。ちゃんと

ふくらむか、ちょっと心配。次に先生の

マロンクリーム作りから仕上げの飾りつけまでの

お手本。見ている間にも、いい匂いが・・・

マロンクリームなんて作れるの・・・？とってた

が、簡単にできちゃった。マロンペーストとバター

をハンドミキサーで混ぜるだけ。

スポンジも焼き上がり、シロップ、生クリームを塗

り、刻んだマロングラッセを散らして、

ロールケーキになるように慎重に巻いていく。焼

きたたのスポンジだからやわらかくて巻きにくい。

介助の人に手伝ってもらって巻き上がり。

飾りつけのクリームを絞り袋に入れ、いざ飾りつ

け！！

先生のお手本のようになりたいとは思って



でも、プロとド素人との違いが出るわね・・・と思いながら、普通より多めに
クリームを絞り、マロングラッセをデンと真ん中に乗せ出来上がり！！

先生が作ってくれたのを、介助に入ったひとも皆で試食をしました。あさちや
んも自分でおいしそうに食べていました。みんなも幸せそうな顔をしていまし
た。

また、ぜひやりたいなあ・・・とみんな言っていました。また、教えて下さいね！！
葉梨先生！！今度は、ぜひ、一緒につくろうよ！！まるちゃん！！

S **STEP**
Dogawa