

ケーキ作りを体験させていただきました!

◎シュークリーム

- ①皮を膨らませるにはしっかりと練ることが大切になります。
- ②熱で膨らませるので高温で膨らませるとしっかりと膨らみます。
- ③皮に切込みを入れるときは皮の底面と包丁が平行になるように持ち、力をいれずに刃先から刃全体を使って一回で切り込みを入れます。そうすることで型崩れがしにくくなります。
☆慣れてくると1~2分で30個のペースで切れ目を入れることができます。
- ④クリームの量は多すぎず少なすぎず、食べたときにこぼれないような量にすることが大切です。



◎デコレーション

- ①ブルーベリーは周りについている白い粉がとれてしまうため、基本洗いません。
- ②イチゴの入るケーキは、へたがケーキ内に入り込まないように細心の注意を払います。
- ③デコレーションをするときには同じような大きさや形の果物をのせていきます。一度のせてしまうと生クリームの生地にあとがついてしまうのでのせる前にイメージを膨らませておくことが大切です。

Photo Album ★今までにご注文のあったケーキを紹介します。

ほかにも漫画やアニメのキャラクターのデザインケーキや、中には映画の試写会で使われたものも…誕生日やウェディングを一生の思い出に! 皆さんもぜひ注文してみてください。



Original Cake ★「めぐろオリジナルケーキ」を作りました。

「フロア」でケーキ作りを教えていただき、みんなだめぐろのオリジナルケーキ作りに挑戦。クリスマスも近かったので、クリスマスツリーをイメージして作りました。



みんなで分担して調理開始です!

めぐろオリジナルケーキ完成!!

夢を
届ける

ケーキ作りの現場取材!

文・取材: 津下 詩帆



洋菓子製造責任者 香村 耕一郎氏

お客様の要望をケーキに:
キャラクター、似顔絵ケーキは評判を呼び、芸能人からの注文も沢山! ケーキが大好きな私は、素敵なケーキを1934年以来作り続けている東横線祐天寺駅前にある老舗の「フロア洋菓子店」についてもっと知りたくて、体験取材をさせて頂きました。

三代目 洋菓子製造責任者 香村 耕一郎氏にインタビュー

Q ケーキ作りで大切なことは何ですか?

A 少しの気候の変化などでも素材が変わってくるので、その素材の美味しさをより引き出すために材料の知識などを勉強しながら作るのが大切です。喜んで貰えるものを常に追求していくことです。

Q ケーキ作りにはどれくらい時間がかかりますか?

A 生菓子で一度に二百個ずつくらい作る場合は、3時間くらいかかります。毎日作っているシュークリームやショートケーキなどは、30分くらいです。冷蔵庫

で冷やしながら作らなければいけないものは短時間でさっと作らなければいけないのであまり長い時間はかけられません。

Q 将来パティシエになりたい中高生もたくさんいると思いますが、ケーキ屋さんになるにはどうしたらいいですか?

A 高校卒業後、すぐにお店などで修行を積むこともできますが、専門学校などに行ったほうが、学校のバックアップもあり就職しやすく安心感があると思います。

Q フロアのオリジナルケーキを始めたきっかけを教えてください。

A はじめは知り合いのお子さんに誕生日ケーキを作り写真にとって、ホームページにアップしたところお客様から依頼のお電話があったことがきっかけです。オリジナルケーキということで作置きはもろんできないので、1日に作れる量は決まっていますが、お客様と相談しながら作っています。

Q もしケーキ屋さん以外だったらどんなお仕事をしてみたいですか?

A ウェディングプランナーです。仕事柄、結婚式のケーキを作り結婚式場にお届けすることもあるので結婚式にかかりのあるお仕事をしてみたいかなと思っています。

Q 3月11日には東日本大震災が起き甚大な被害が出ましたが、何が変わったことはありましたか?

A モンブランなどで栗を使うのですが、放射能の影響を心配されているお電話が増えました。

Q お仕事をされていてうれしいことはありますか?

A やはりお客様に「おいしい」とストレートに言われたときが一番嬉しいですね。おいしいといってもらえるように日々喜んでいただけるよう常に向上心を持ってケーキ作りを追求しています。代々続いているので昔から通い続けてくださっている方もいらして、とても嬉しく思っています。

フロアの日

品だし・仕込み(焼き菓子や生ケーキなど)

12:00 昼休み

13:00 残った仕込みや追加のケーキ作り・予約のケーキ作り、翌日の準備などを行います。

ケーキ屋さんの一年

- 1月 成人式
- 2月 バレンタインデー、ホワイトデー、卒業式
- 3月 入学式、就職祝い
- 4月 こどもの日、母の日
- 5月 父の日
- 6月 特別イベントなし
- 7月 特別イベントなし
- 8月 特別イベントなし
- 9月 敬老の日
- 10月 ハロウィン
- 11月 12月の準備
- 12月 クリスマス

*7・8月は暑く甘いものは食べなくなるので閑散期となり、この時期に勉強します。