

マダム永井の

2017.1.22  
土浦市二中地区公民館

# チョコレートムースケーキ



スポンジ、ムース、ガナッシュの3層のチョコレートムースケーキ。ラズベリーソースでピンクにしたり、抹茶を使って緑にしたり、アレンジ色々！



工程は3段階。でも、慣れると30分くらいでできちゃう！？  
目指せ、マダム永井～！

バレンタインを前にお子さんもたくさん！  
スタッフも入れたら60人！集まりました(\*^^)v

ホワイトチョコレートと抹茶のガナッシュ



スポンジケーキ

マダム永井の畑でとれた小豆のあん！  
こんなアレンジも素敵ですね♡

ホワイトチョコレートと抹茶のムース



ケーキ冷やし中～  
生活クラブのお話♪

※残念ながら消費材にホワイトチョコレートは無いので(/w\  
マダム永井御用達のものです。

皆さんもご存知、生活クラブのクーベルチュールチョコレート！やっぱり美味しかった～！  
抹茶ムースとガナッシュは、生活クラブの緑茶チョコレートで作っても美味しかったです♡

いつも美味しい・おしゃれ・実は簡単！  
のマダム永井企画(^^)♪  
おうちでもいっぱい作ってみましょう！