

フルーツたっぷり



パンナコッタづくり



開催日 8月3日(土)
 時間 10:00～12:30
 参加費 2,300円
 参加者 8名
 講師 Y'S Baking 

まずはパンナコッタから作ろう♪
 作業は簡単！材料を温めて、
 ゼラチンと混ぜるだけ★



材料が混ざったら、
 氷水に浸けて、粗熱を取ります♪
 段々トロみも出てくるよ★



生地にとろみがついたら、
 オシャレなカップに注いで★
 冷蔵庫で冷やし固めます！



暑い夏は、ひんやり
 スイーツで涼みましょう～♪
 パンナコッタと、ゼリーの
 2層仕立てで贅沢に★



パンナコッタが固まったら、
 たっぷりのフルーツを入れて、
 ゼリーを作って投入～♪



今日は早く固めたい
 ので、氷水に浸けて
 急速に固めちゃいます！

裏技！



フルーツが透けて綺麗～♪
 口どけは滑らかで、幸せ♡
 簡単に作れるので、
 お家でもぜひ挑戦してね★



★完成★

