



テーマ「ハロウィン」

参加者 10名 講師 森 敏江



中身には、カボチャ餡と白餡を使いました♪



秋の和菓子づくり

十月二十五日

【日】





求肥（ぎゅうひ）と
装飾用のココア生地

「パンプキンランタン」と「オバケ」の練り切り



今回は、ハロウィンをテーマにした「パンプキンランタン」と「オバケ」の練りきりを作りました。食紅や抹茶などで生地の色をつけ、求肥を混ぜることで生地の固さを調整するなど和菓子づくりの細やかな作業を体験するなかで秋を感じることができました。
参加者の皆様、ありがとうございました♪