



Sweets Community INFORMATION 2017.11.21/004



Sweets Concierge

Spotlight

004

スイーツコンシェルジュ会員にスポットを当て、その活動や普段のスイーツの楽しみ方を紹介する「Sweets Concierge Spotlight」。第4回目は、北海道在住の手作りスイーツ男子・ココちゃんさんを紹介します。

ココちゃんさんの 手作りスイーツのススメ！



ココちゃん Instagram
https://www.instagram.com/Cocochan_0428/

—今回投稿いただいた写真のスイーツについて教えてください。

去年アルバイト先の子に作った誕生日ケーキです。僕がホールケーキを作り始めて3回目に作ったものになります。とても喜んでくれたので、次もまたおいしいお菓子を作れるよう、味の研究をしようと思えます。やはりお菓子は、喜んでもらえるともう一度作ろうって思えるんですね。

ケーキの説明としては、スポンジは一般的なジェノワーズ、クリームはシャンティイ・ショコラ、冷凍のフランボワーズを挟みました。個人的にベリー系のフルーツが好きで、中でもショコラとベリーは相性は良いと思います。採用することにしました。飾りは3日程前から煮込み続けて作り上げたオランジェットをメインとして、他はチョコレートを加工しオリジナルのオーナメントを使用しました。反省点としては、飾りが多すぎて窮屈な仕上げになってしまったこと。次回はもっとシンプルかつ個性あふれる華やかな仕上げにしていきたいと思います。

—そもそも、お菓子づくりを始めたきっかけは何ですか？

中学生の頃、姉がマフィンを作ってくれたことです。食べたときにとっても美味しくて感動し、この時と同じ感動を他の人にも伝えたくてお菓子作りをはじめました。

—スイーツコンシェルジュ資格を取得した理由は何ですか？

私は大学生なので製菓衛生師の受験資格がなく、スイーツ関連の資格がないかと調べていたところ、この資格に出合いました。将来ケーキ屋として

働く際に、自慢できるような資格が欲しかったというのも理由の1つです。

—おいしいお菓子を作るために、具体的にどんな工夫や勉強をされていますか？ また、どんなスイーツを作っていますか？

お菓子は味はもちろん、見た目も大事だと思っていますので、基本だけではなく、プロ仕様の専門書を購入し勉強しています。いろいろなパティスリーへ行き盛り付けや味を確認し、どんな材料を使っているのか、自分のお菓子と比較してレシピの改良を続けています。今迄は、ブランマンジュやパンナコッタなどの冷菓や、ウフアラネージュやクレープシュゼットなどにも挑戦したことがあります。

—スイーツコンシェルジュの知識はどのように役立っていますか？

スイーツコンシェルジュの資格をとる前から基本的な勉強していたので、ベーシックの内容は独学で身に付いていたようです。実力試しとして受けさせてもらいましたが、スイーツの専門書を参照にする際、専門用語の意味がすぐにわかるという点で役に立っています。

—今後スイーツ(お菓子作り)を通してやってみたいことはありますか？

今現在基本のお菓子作りを学んでいる最中ですので、その後はオリジナルで個性あふれる自分だけのスイーツを作りたいと考えています。そして、スイーツを通してお菓子に興味を持つ人が周りにいる限りお菓子作りの面白さを伝えていきたいですし、オリジナルの資料をみながら実際にお菓子を作っていただけらなと思っています。スイーツの素晴らしさや、歴史、言葉の奥深さをどんどん知ってもらいたいと思います。