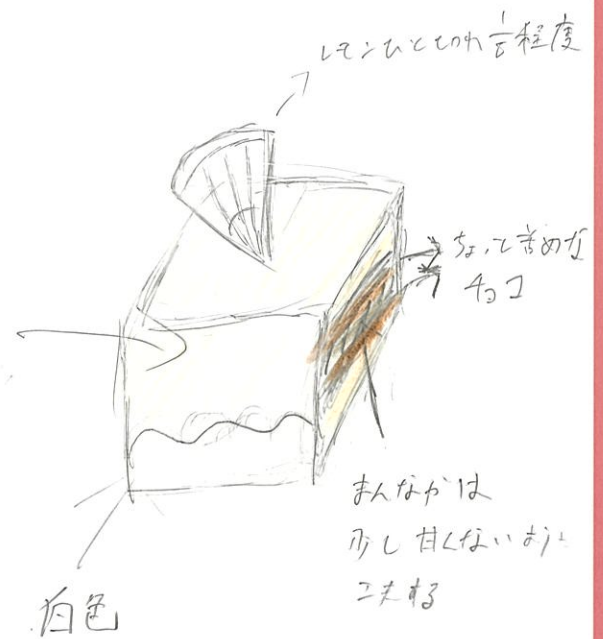


外側は
少し黄色



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

砂糖... 少し少なめ

チョコは香かめ

ホイップまたは、クリームにレモンの酸味を少し

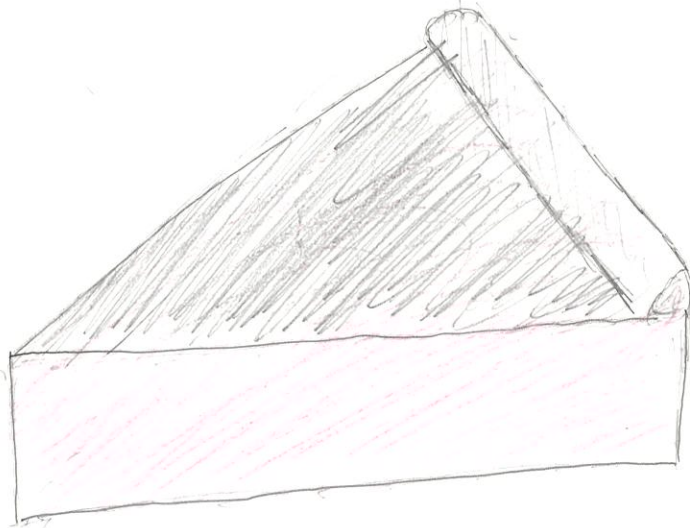
酸やかな香りが出るようなレモンの味
も調整したポイントになります。

学校名または年祝い

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

70

いちごのバスワースケーキ



生地にはいちごをまぜる
(ペースト状の)

※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

バスワースケーキの生地にペースト状のいちごを混ぜて、ピンク色の
チーズケーキになれば、シンプルな見た目でも写真映えすると思います。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

71



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

生地とクリーム層にして食感を面白くした。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

72



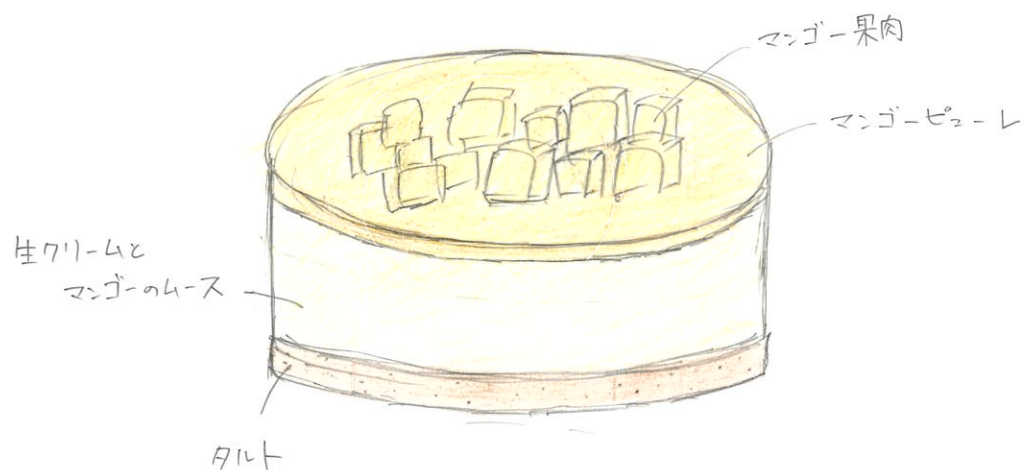
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

桃とイチゴのショートケーキ

- ・スポンジ
- ・生クリーム
- ・イチゴ
- ・桃

学校名または年わり



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

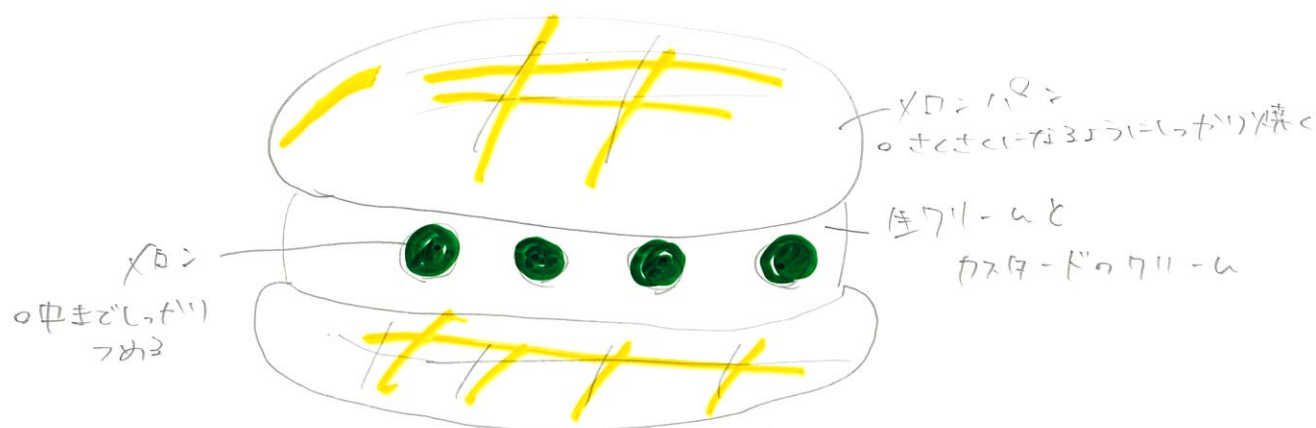
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

- ・マンゴーを使ったムースにしました。
- ・ムースなので丸い形にしました。
- ・タルトで食感をだしました。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

74

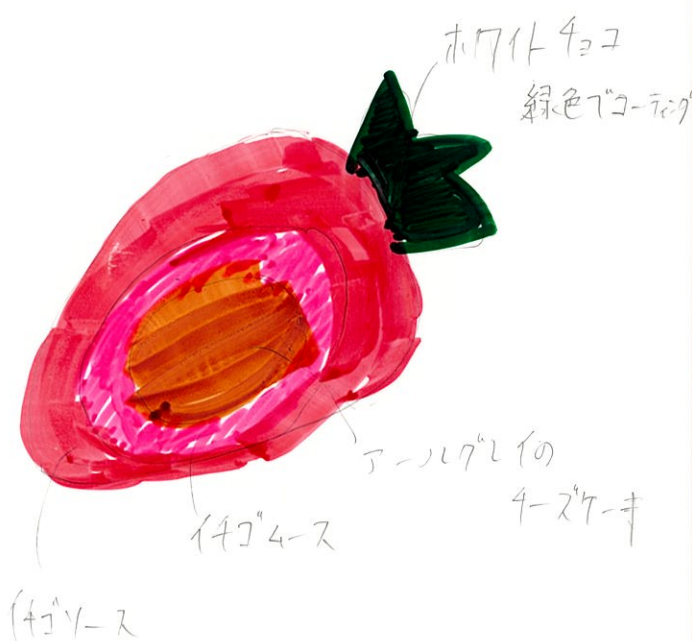
<メロンクリームサンド>



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

メロンパンを半分に切って、サンドイッチ風にしました。中に生クリームとカスタードクリームをダブルクリームを入れ、生のメロンを入れました。サクサクしたメロンパンと、甘いクリームが相性が良く、ほっぺに染み込んでパリパリさせる事で甘くなりすぎず、食べやすいスイーツです。メロンパンは、焦げ目がしっかりとつくくらい焼いて、よりサクサクな食感になるようにしています。



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

もう少しで冬がくるので「冬の旬のくだもののいちご」をイメージしてつくりました。いちごだけだとあきってしまうと思ったので、中にアーモンドのクースケーキもいれて味の变化を楽しめるようにしました。



赤い色といちごが見える。

※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

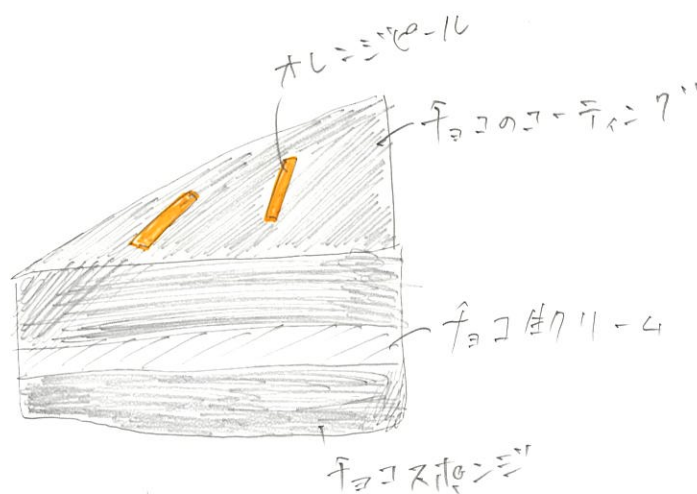
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

いちごのムース。

ムースの中にいちごを入れる。

いちご好きにはたまらない。

赤い色と1つのいちごを2つ入れる。



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

チョコがはたきと、甘すぎず、食べやすいです。オレンジがのっているのでも、食べやすかったです。



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

- ・モシブランに古月桃の米粒がちりばめられていて、スポンジはレモン風味