

★お勧めの商品はありますか。

エクレアとチョコレート系のケーキ、あと焼き菓子ですね。

★新商品や季節限定のケーキはどのように考えられますか？

常日頃から考えているんですが…

季節に合ったチョコレートケーキとかお客さんがどのようなケーキを望んでいるのか、また自分がどのような物を作りたいのか今まで作ったことのないものを考えつつ、色んな要素を混ぜながら同じものでも毎日ちょっとずつ変えながら作っています。

エクレアは100個、シュークリームは50個、ショートケーキは10個とか毎日作る数は決まっていなくなったら追加で出しますね、ほかに注文を受けたホールケーキ、パースティケーキとかを焼いていく感じです。毎日同じことはなくお客さんの来かたとか予約状況で、前の日に仕込みの予定を立てても予定通りにはいかない。そこが個人店の難しいところですね。

★ふわふわの生地を焼くコツはありますか

ものを作ることはどの部分が欠けてもいいものがない。

1~10までどこまで集中してできるかっていう所が一番コツかな。

焼きも大事だし合わせるのもしっかり合わせないとできないし

そこらへんが難しいところなんだけど。(笑)

気をつけなきゃいけないところは見えない所が多いから、

ちょっとしたところが経験の積み重ねになるんだけど

気持ちの持ち方ってのは非常に作るうえでの一番のコツかな。



★お菓子作りが苦手なんですけど失敗せずに作れるアドバイスがあれば教えてください。

とりあえず作ろうと思ったら失敗しづらいクッキーを作ること。スポンジ系は失敗しやすいので一番簡単なクッキーをつくるといい。

