

パティシエコース



2学期末の実技テスト内容は、
シュークリーム！
シュー生地を仕込んで、
焼いている間にカスタード作り。
緊張の中のテストでしたが、
何度も練習した結果、無事合格。
でも...カスタードって難しい！

