

White Day

🕊️♥️ ホワイトデー企画 ♥️🕊️

イケメン × スイーツ 対決!

Happy

今回は男子必見！ホワイトデー企画！

White Day

月刊楽enをご覧の男子諸君、今年のバレンタインはどうだった？ チョコレートを貰った人も、そうじゃない人も、今年は身近な人にお菓子を作ってみたらどうだろう？ 日頃の感謝を伝える機会は、身近な人ほど意外と少ないもの。今回はみんなに代わって普段はお菓子づくりなんかはしないイケメン延学生にお菓子を作ってもらったよ！ カンタンなものばかりだから是非マネしてみてね！



たかさき ゆうと
高崎 優翔くん
2年3組 野球部

高崎くんが作るのスイーツはなんと【パフェ】！
調理過程は簡単だけど、盛り付けのセンスが問われるメニュー。映える見た目女子ウケを狙うことができそうだが、どんな結果を生み出すのか？

今回対決する
延学を代表するイケメンは

このふたり！



もり けいお
森 馨緒くん
2年5組 バスケ部

森くんは少し大人っぽい【チョコレートチャンクスコーン】に挑戦！ ティータイムのお供にピッタリのスイーツで、スタバにあるようなオシャレなコーヒブレイクを演出できるのか？



高崎くん PART



まずは材料をカットします。どうやら料理に関してはまったく経験がないというわけでもないようで、包丁さばきも危なげない感じ。バナナは仕上げの最後のカットだけちょっと細長い感じにして、盛り付けに使うんだとか。



最後にストロベリーとチョコレートのソースをかけて出来上がり！

美味しそうな出来に、高崎くんもこのドヤ顔！



グラスにコーンフレークを敷いたら、ヨーグルト・バナナ・アイスクリーム・生クリームを重ねて、イチゴとバナナを盛り付け……。センスが問われます！チョコチップやポッキーもデコレーションします。



できあがり!

森くん PART



バターを湯せんで溶かし、ホットケーキミックスを加えて、更に牛乳を加えて混ぜます。



生地練り込む板チョコを、キッチンと均等に刻みたい几帳面な森くん。おっかなびっくりしながら、丁寧な仕事ぶり。これは出来上がりが楽しみです。



刻んだ板チョコを生地に練り込んで、形を整えて切ります。180度で予熱したオーブンに入れ、170度で25分。甘そうな良い匂いが立ち込めます！



湯煎したり測ったり切ったりこねたり…
工程多くてつかれた！

焼き上がったら最後に盛り付けです。見た目ではパフェの華やかさに対抗できそうにない素朴な見た目のスコーンを、どのように飾りつけるのでしょうか？



できあがり!

二人の作品を審査してくれるのは

この3人です!



しじ 志道 菜々海 先生

バレンタインのお返しを想定してオトナの女性として審査してくれる志道先生!



たかはし 高橋 美希 さん

調理科から厳しく味を審査する高橋さん! 女子代表としてどんなジャッジを下すのか?



ジョーンズ・アンソニー 先生

元バーテンダーのジョーンズ先生! 実は甘いものが好きなスイーツ男子の審判は!



果たして結果は……?



厳正なる審査の結果……、**パフェを作った高きくんの勝利!**

生クリームとフルーツの黄金コンビで、女子の票を集めたパフェに軍配が上がりました! ジョーンズ先生はほのかな甘味でコーヒーによく合うチョコレートチャンクスコーンに一票。しかし二人とも素晴らしいクオリティで、どちらも美味しいと三人の審査員は満足げでした。森くん、高きくん、部活動で忙しい中ご協力ありがとう! 審査員のお三方もありがとうございました! そして会場としてご協力をいただいた調理科の皆さん、ありがとうございました!

次回
予告

今回の企画もいろんなことがあったので、月刊楽enを両面使っても紙面が足りず、実はほんの少ししか伝えられていないのです……。なので来月は、今回の企画のウラ話をお送りします! 特に今回負けてしまった森くんに関心した内容になる予感……是非楽しみに!



延岡学園高等学校

NOBEOKA GAKUEN

NOBEOKA GAKUEN HIGH SCHOOL



公式サイト <https://nobeokagakuen-ed.jp/>

Instagram

🔍 nobegaku |

Twitter

@nobeokagakuen

YouTube 延岡学園 公式チャンネル