

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sun.02.14.2016

●チョコレート合コン2016@カフェ・アマルフィ

昨夜バレンタインイブの13日は、
エムブリッジ (Click!) 主催、
毎年恒例バレンタインイベント、チョコレート合コンを
麴町のカフェ・アマルフィ (Click!) にて開催しました！

チョコレートスイーツをペアで作って、
意中のヒトには最後に渡しちゃう！？
という胸キュン企画ですw



デモの準備をバタバタとしてから、お料理設置・・・



スタートしてからは、まずは講師の説明とチョコレートのデモ。



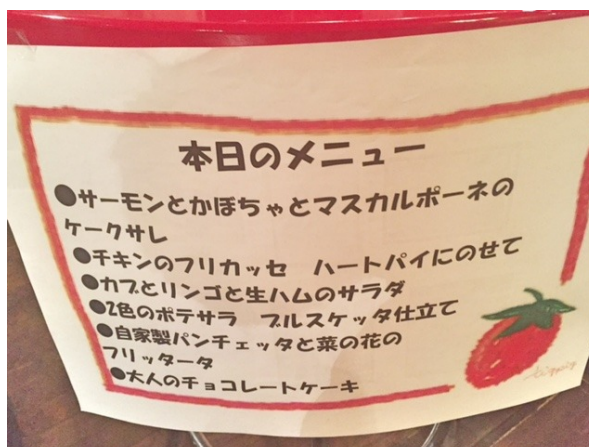
その後は、ご参加の皆様それぞれに、作っていただきました！

タルトにチョコレートを流し込み、
お好きなトッピングを選んで飾る、という簡単なのですが、
みなさん楽しそうに、
そしてとても上手に仕上げてくださいびっくり。

お一人様2個作っていただいたので、
その場で食べたり、お好きなラッピングでお持ち帰りいただいたり、
帰り際にどなたかにプレゼントしたり？！

チョコレート作成の後は、
お食事をつまみながら、飲みながらのフリータイム。

本日のLOVELOVE料理は、、、



今年も素敵カップルができるよう、祈りをこめて作りました♡



チキンとアボカドのフリカッセ ハートパイにのせて



サーモンとかぼちゃとマスカルポーネのケーキサレ



カブとリンゴと生ハムのサラダ。カブとリンゴはところどころ
ハート型に♡



2色のポテサラ ブルスケッタ仕立て。ピンク色はビーツで甘酸っぱく、白はクミンをきかせてスパイシーなモロッコ風に。



自家製パンチェッタと自家製ドライトマト・菜の花のハートのフリッタータ。春を感じるほの苦い味わい。自家製のトマトケチャップで落書き♪



大人のチョコレートケーキ。甘さ控えめでちょっぴりベリーブランデーをきかせて♡



スタッフで記念撮影！主催のエムブリッジ代表、ハシこと橋本みゆきさん(右)、カフェアマルフィのオーナーキアラさん(左)、お手伝いいただいたたタッキー。ありがとうございました！



片付けて、お疲れ様乾杯をして、ようやく我々のまかないタイム♡白ワインとともにガッツリ♪♪皆様おつかれさまでした～！

自分にとっても、楽しいバレンタイン・イブになりました！
既に、カップル誕生のご報告もいただき、本当に嬉しい限り。

ご参加された方全員にとって
昨夜が楽しいバレンタインイブの思い出になりますように。

HAPPY VALENTINE♡♡♡

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)