



Iles flottantes

イル・フロタント

Vol.16



(公財)高松市国際交流協会

世界のスイーツ教室

World Sweets Cookery Class

【 レシピ動画配信中 】

世界のお菓子を作ってみませんか？そしてその国の文化や習慣にも触れてみませんか？世界のスイーツ教室では様々な国のお菓子作りを体験し、作ったお菓子を食べながら楽しく異文化交流するイベントです。今回は、世界のスイーツ教室を自宅で楽しんでいただけるようレシピ動画を配信いたします。講師のシジル・デュフステルさんが作り方を伝授していただきます。是非ご自宅でフランスのカフェ気分をお楽しみください！

【イル・フロタント】とは

イル・フロタントをフランス語で直訳すると「浮島」という意味です。カスタードソースの上にメレンゲを乗せた、その見た目が由来とされ、フランスでは有名なデザートです。材料もシンプルで気軽に作れます。



レシピ動画はこちらから
※協会ウェブサイトからも
動画をご覧になれます

レシピ(A4)もダウンロード
できます

Contact

(公財)高松市国際交流協会

高松市番町1-11-63 アイパル香川2階

TEL:087-837-6003

Website : <http://tia-takamatsu.jp/>

Lecturer

【講師】

シジル・デュフステル
カフェ・ドゥ・ミストラル オーナー

