

親子お菓子づくり教室

期 日 平成24年9月8日(土)

場 所 東京都学校給食会館

講 師 横浜ロイヤルパークホテル

パティシエール 岩崎 浩実 先生



主 催 公益財団法人東京都学校給食会

後 援 一般社団法人東京都小学校PTA協議会

後 援 東京都公立中学校PTA協議会

後 援 東京都教育委員会

ぶどうゼリー

- 7カップ分 -

- | | |
|------------|----------------|
| ・明治ぶどうジュース | 500 cc |
| ・板ゼラチン | 10 g |
| ・グラニュー糖 | 14 g |
| ・アロエ | 1人1個を1/2にカットする |



クラッシュゼリー

- 6カップ分 -

1カップ50g星口金でしぼる

- | | | |
|---------|--------|--------|
| ・水 | 500 cc | 250 cc |
| ・グラニュー糖 | | 45 g |
| ・板ゼラチン | | 6 g |
| ・レモン汁 | | 5 cc |
| ・飾り | 巨峰 | ミント |

作り方

・ぶどうゼリー・

- ◇ 板ゼラチンを氷水でもどしておく。
 - ◇ アロエを1/2にカットしておく。
- 鍋にぶどうジュースとグラニュー糖を入れてわかす。
火を止めて水をよくきった板ゼラチンを入れ、溶かし、こす。
氷水で粗熱を取る。
カップに1/2にカットしたアロエを入れておく。
のこしたゼリーを入れる。
固まるまで冷蔵庫で冷やす。

・クラッシュゼリー・

- 水とグラニュー糖を鍋に入れてわかし、火を止めて水をよくきった板ゼラチンを入れて、溶かし、こす。
水につけて、粗熱がとれたらレモン汁を入れる。
固まるまで冷蔵庫で冷やす。

飾り 沸騰した湯の中に切れ目をいれた巨峰を入れ、すぐにとりだし氷水に入れる。皮をむく。

クラッシュゼリーは大きめの星の口金でぶどうゼリーの表面、全体にしぼる。
真ん中に巨峰をかざり、ミントを添える。

チョコレートパウンド ケーキ

- 5カップ分 -

・明治発酵バター	100g
・グラニュー糖	80g
・58%チョコレート	50g
・47%生クリーム	30g
・全卵	110g
・薄力粉	40g
・ココアパウダー	30g
・アーモンドパウダー	30g
・ベーキングパウダー	3g
・38%チョコレート(きざむ)	50g
・トッピング	
ナッツ、チョコスプレ - 等	



作り方

・チョコレートパウンドケーキ・

- ◇ オープンを180℃で余熱しておく。
- ◇ 58%チョコレートと47%生クリームは一緒にボールでとかす。
- ◇ バターも常温でやわらかくしておく。
- ◇ 粉類は全てまとめてふるっておく。
- ◇ 38%チョコレートをきざんでおく。

バターとグラニュー糖を合わせ、白くなるまで混ぜる。

全卵を2～3回に分けて入れる。分離しないように。

とかしておいたチョコレートを入れる。

ふるっておいた粉類を2～3回に分けて入れ、ゴムベラでさっくりと合わせる。あまり練りすぎないように。ふくらまなくなります！

チョコチップを入れて全体を混ぜる

しぼり袋でカップの中にしぼる

180℃のオーブンで20～30分様子を見ながら、途中竹串等をさして見て、生地がついてくるかチェックするとよい。焼けたらケーキクーラーの上で冷ます。

冷めたら、上のトッピング(飾り付け)を好みでする。

楽しいお菓子づくりの様子



ケーキのデコレーション
みんな興味津々！



チョコケーキの生地捏ねてます
結構、力仕事です(^_^;)



わ～、ケーキバイキング ！？



先生の作ったケーキを試食
「おいしー！！」「お替りしたい！」



デコレーション完成！
きれいですね～
これぞ、プロの技

