



♡みんなでジェノワーズとグレープフルーツゼリーをつくりました♡

\*当日の様様\*

そろそろ夏休みも終わりの8月26日、第2回夏休み親子ケーキ教室が開催されました。たくさんの応募の中、選ばれた12組のお母さんとお子さん。初めての体験にみんな目を輝かせて、とっても素敵な笑顔を見せてくれました！



シェフの技に興味津々♪



西湘洋菓子協会のシェフの方々



ジェノワーズ

材料/8号(18cm)1台分

- 卵(全卵) 2個
- 砂糖 50g
- ハチミツ 10g
- 小麦粉(薄力粉) 60g
- バター 10g
- 牛乳 10cc

作り方

1. 卵と砂糖を泡立て器で泡立てる
2. ハチミツを加える
3. 小麦粉を加え混ぜる
4. ひと肌に温めたバターと牛乳を加え均一になるように混ぜる
5. 型に流し入れ170℃~180℃に温めたオーブンで焼きあげる(20分~25分)  
※オーブンによって前後します。



ホイップクリームとフルーツでデコレーションしてね♪

グレープフルーツ&メロンゼリー

- 材料/各1個分
- グレープフルーツ絞り汁+水 310cc
  - 砂糖 65g
  - パールアガーエイト 15g
  - ブランデー又は柑橘系リキュール 20cc
  - レモン絞り汁 10cc
- (メロンの場合)...
- メロン絞り汁+水 320cc
  - 砂糖 20g
  - パールアガーエイト 9g
  - レモン絞り汁 10cc

グレープフルーツの皮は傷つけないように白わたを残して器として使います。

※アガーとは海藻からできた凝固剤です。手に入らない場合は粉ゼラチンで代用してください。粉ゼラチンの場合は9gになります。

1. フルーツを横2/3にカットして中身を取りのぞき、絞り汁にする
2. 絞り汁と水に合わせて砂糖の2/3を入れて沸騰させる
3. アガーエイトと残りの砂糖を合わせておく
4. 沸騰したら火を弱め3.を入れよく溶かす
5. 4.にレモン汁とブランデーを入れて型に流し入れる
6. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める

小豆水ようかん

- 材料
- 粉寒天 3g
  - 水 250cc
  - 砂糖 50g
  - 小豆並餡(練りあん) 300g
  - 塩 1g

作り方

1. 粉寒天に水を加え、混ぜながら火にかけ寒天が溶けたら砂糖を加える
2. 沸騰したら並餡を加え、木杓子で餡を溶かすように練る
3. 再度、沸騰したら火を止め、食塩を加える
4. 鍋を水に浮かべて、まわりが固まらないように時々混ぜながら(分離しないため)55~60℃位まで冷ます
5. フルイに通してカップなどに流し入れ固める



スイス菓子 樺の樹



長生きカステラ 1本1,200円

いろいろな記念の贈り物に新商品の「長生きカステラ」はいかがでしょう？地産地消にこだわり、たっぷり発酵バターと米粉を使用し風味豊かに焼き上げました。しっとりとした口当たりでやみつきになること間違いなし！お客さまのご来店を心よりお待ちしております。

0465-36-8838

【住所】小田原市曾比2209-1  
【営業時間】9:00~20:00 P15台有り  
【定休日】水曜(祝・祭日は翌日)



創菓工房なかじま



うさぎまんじゅう 70円  
栗入り 90円

富水駅前、創菓工房なかじまでは季節のお菓子をお届けしております。十五夜のお月見には可愛いうさぎまんじゅうを、お彼岸のお供えには粒あん・こしあん・きなこ・ごまと4種類のおはぎをご用意しました。日本の秋の伝統行事を老舗の和菓子で彩りませんか？

0465-36-1267

【住所】小田原市堀之内243  
【営業時間】8:30~19:00  
【定休日】月曜日



Pâtisserie

Quatre Filles

きゃとるふいーゆ

きゃとるふいーゆではフランス菓子をベースに、厳選した素材の特徴を活かし、季節感を大切に、夢のあるお菓子を提供しております。



マロンパイ 315円

今年もマロンパイを焼き始めました。サクサクのパイの中には国内産の栗が入っています。大好評秋限定のスイーツをぜひお楽しみください。



きゃとるふいーゆ

0465-35-1342  
小田原市城山1-6-32  
9:00~20:00 不定休