

お菓子の先生

私は、もう10年近くお菓子の教室に通っています。さすがにピアノの発表会前の、2ヶ月はお休みしますが、毎回、先生とお仲間の皆さんにお目にかかるのがとても楽しみです。

先生は、よくドイツのお菓子を教えてください。そして、時には、和食も、おいしいお店も、栄養のことも、日本のしきたりも心も。お元氣な先生のもとで、「食」の大切さを教えて頂いたのは言うまでもありません。

《ゼラチンの基本的な使い方》

一年を通して、手軽で子どもが喜ぶお菓子の1つに、ゼリーがあります。

季節の果物でもいいし、プリンのように、ミルク味にしても、栄養価が高く、おいしく頂けます。ここでは、先生に教わった、ゼリーの基本的な使用方法を述べます。(生のパイナップルなどは、固まりにくく、ヨーグルトや生クリームを使うときは、ゼラチンの量が変わってきます)

ゼリー液200ccに対して、ゼラチンは、5gです。

材料とは、別にゼラチン量の、5倍くらいの水をカップに用意し、そのなかにさらさらと、ゼラチンを振り入れます。

ゼラチンが水を十分に吸って、カップから動かなくなったら、それを、湯煎にかけます。ゼラチンが入っているカップより、大きめのお鍋がボールを火にかけ、その中にそっと浮かべます。そこで、ゼラチンが、きれいに透明に、なれば、火から下ろします。

すぐに使わなければ、その透明な状態を保ち続けるように、ごく弱火で、湯煎にかけておきます。

あとは、ジュースなどの液体と混ぜ合わせるだけで、なめらかなきれいな、ゼリーができます。プリン味のように、液体に卵を使う場合は、卵は、直接火にはかけられませんから、牛乳などを始めに、沸騰直前まで、暖め、それに卵を加え、卵の殺菌をします。



写真は、100%オレンジジュース400ccで作ったゼリーです。ゼラチン10gを水50ccに振り入れ、ふやかして、湯煎にかけます。ゼラチンが溶けて、透明になったら、ジュースに溶かして、カップにつき分けて冷やします。好みで、ゼラチンの量を減らしたり、果物の缶詰のシロップを加えたりして、オリジナルなゼリーを作ってみてください。

アプフェイルシュトロイゼルクーヘン

(そばろがかかったリンゴのケーキ)

先生に教わったレシピでは、チェリーのケーキですが、秋に紅玉で、アレンジしてみました。



材料 18cm円形

(シュトロイゼル)

バター	15g
砂糖	15g
薄力粉	30g
アーモンドプードル	15g
塩	少々
ベーキングパウダー	少々
粉糖	適宜

(生地)

バター	100g
粉糖	100g
卵	1個
バニラオイル	少々
薄力粉	45g
強力粉	45g
塩	少々
ベーキングパウダー	少々
紅玉	1~2個

作り方

シュトロイゼル

- ① 砂糖、薄力粉、塩、ベーキングパウダーを混ぜふるう。
- ② アーモンドプードルも粗い目のこし器でふるい、①に混ぜる。
- ③ ②に、冷やして小さくカットしたバターを混ぜ込み、そばろ状にする。冷蔵庫で休ませておく。

生地

- ① 薄力粉、強力粉、塩、ベーキングパウダーは、合わせて2度ふるう。
- ② 室温に戻したバターをクリーム状に混ぜる。茶こしでふるった粉糖を混ぜ合わせ、バニラオイルを加える。
- ③ 溶きほぐした卵を②に徐々に加える。
- ④ ①の粉類を、③に混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に紙を敷き、生地を流す。
- ⑥ ⑤の上に薄切りにしたリンゴを、並べる。
- ⑦ 上に、シュトロイゼルの生地を敷き、170度のオーブンで、40分焼く。冷めたら、粉糖をふる。