

Menue 05

12の軌跡

12星座をモチーフにした12種類のお寿司を考案。

☆材料(12星座分)

- A酢飯**
 ・ごはん……………450g
 ・酢……………大さじ1
 ・砂糖……………小さじ1/2

B中身(各星座)

牡羊座

- ・ラム肉……………20g
- ・塩……………少々
- ・胡椒……………少々

牡牛座

- ・牛肉……………20g
- ・塩……………少々
- ・胡椒……………少々

双子座

- ・枝豆……………10g
- ・鮭フレーク……………10g
- ・塩……………少々

蟹座

- ・カニカマ……………2~3本

獅子座

- ・豚肉……………20g
- ・塩……………少々
- ・胡椒……………少々

乙女座

- ・鶏肉……………20g
- ・塩……………少々
- ・胡椒……………少々

天秤座

- ・ひき肉……………10g
- ・味噌……………小さじ1

嫩座

- ・えび……………5尾
- ・マヨネーズ……………小さじ1

射手座

- ・ごはん……………38g
- ・バター……………3g
- ・コーン……………大さじ1

山羊座

- ・モッツアレラチーズ(小さい丸いタイプ)……………5g
- ・わさび……………1.5cm
- ・醤油……………小さじ2
- ・砂糖……………少々
- ・みりん……………小さじ1

水瓶座

- ・ミニトマト……………37g
- ・生ハム……………3g

魚座

- ・シーチキン……………20g
- ・マヨネーズ……………小さじ1

Cトッピング部分

(各星座共通)

星形の卵

- ・卵……………2個

星

- ・きゅうり……………1/2本

星座の記号

- ・海苔の佃煮スティックタイプ……………2本

Dその他

- ・焼き油……………適量

☆作り方

- 1 Aを混ぜ、酢飯を作る。スクランブルエッグを作る。きゅうりを薄く12枚切り、小さい星型でくり抜き星を作る。
- 2 Bの具材をそれぞれ作る。牡羊座、牡牛座、獅子座、乙女座、天秤座→フライパンに少量の油をしき、炒めて調味料で味付けする。蟹座→手でほぐす。嫩座→ゆでて和える。射手座→フライパンにバターを入れ溶かし、ごはんをコーンを入れて混ぜる。山羊座→調味料にモッツアレラチーズを漬ける。水瓶座→ミニトマトを適当な大きさにカットする。魚座→和える。
- 3 酢飯をセルクルの3分の1まで敷き詰めて、星座ごとの具材を敷き詰め、その上に酢飯を敷き詰める。※射手座は間に挟む物はなく、バターコーンライスとセルクルに入れ敷き詰める。
- 4 スクランブルエッグをこした卵を3の上に星型をのせ、その上に入れて星の形になるようにトッピング。
- 5 4の上に、海苔の佃煮スティックタイプで星座のマークを描く。
- 6 右上に、星形にくりぬいたきゅうりを添える。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社アンタレス
黒田有彩さん

10月生まれなのでさそり座をいただきました!星座のマークは海苔の佃煮ですね。



★牡羊座★羊が連想されるため、ラム肉を使用。



★牡牛座★牛が連想される、牛肉を使用。



★双子座★枝豆で双子の姿を演出し、彩を加えるため鮭フレークを用いた。



★蟹座★カニは高価なので、似ているカニカマを使用。



★獅子座★ライオンの肉は手に入らない為、豚肉で代用。



★乙女座★鶏肉は高タンパク低カロリー、女性にとって大切なポイントを抑えた。



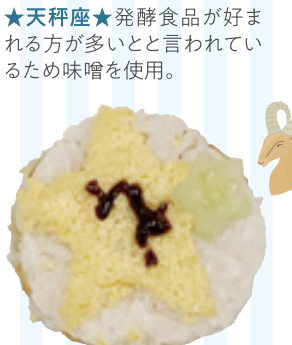
★天秤座★発酵食品が好まれる方が多いと言われるため味噌を使用。



★嫩座★サソリの味はエビの風味に似ているため使用。



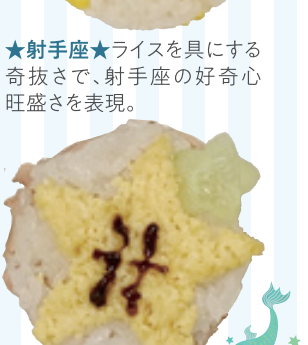
★射手座★ライスを具にする奇抜さで、射手座の好奇心旺盛さを表現。



★山羊座★羊からチーズを連想。味の変化でわさび醤油を用いた。



★水瓶座★芸術家気質の方が多く知り、色鮮やかなトマトと生ハムで飾る。



★魚座★シーチキンを使い、生魚が嫌いな方でも食べられるようにした。

Menue 06

ミルクウェイケーキ

コンセプトが宇宙だったので、見た瞬間に宇宙をイメージできるよう作成。ポイントは、ホワイトチョコレートを使用することによって、色を鮮明につけたところ。そして、アラザンで星を表したところもポイントのひとつ。色を混ぜてグラデーションにすることで、よりギャラクシー感を表現した。ケーキの本体のココアパウダーケーキは、ずっしりしっとりとした味わいと食感を楽しむことができる。

☆材料

Aココアケーキ部分

- ・バター……………100g
- ・薄力粉……………80g
- ・ココアパウダー……………20g
- ・卵……………2個
- ・砂糖……………85g
- ・ベーキングパウダー……………1g
- ・ホイップ……………100g

Bミラー部分

- ・砂糖……………150g
- ・コンデンスミルク……………100g
- ・水……………140ml
- ・粉ゼラチン……………10g
- ・ホワイトチョコ……………175g
- ・着色料(液状タイプ) 黒、青(4滴、3滴) 水色(2滴) 紫、赤紫(5滴、2滴)
- ・アラザン……………適量

☆作り方

※下準備

- (1) オープンを170度に設定し、予熱しておく。
- (2) バターは常温に戻す。薄力粉、ココアパウダーはふるいでふるう。
- (3) ホワイトチョコを砕いて小さくし、ボウルに入れ冷蔵庫で冷やす。
- (4) 粉ゼラチンを65mlの水に入れてスプーンで混ぜておく。

※手順

- 1 バターと砂糖80gを白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- 2 溶き卵を4.5回くらいに分けて少しずつ1に加えてその都度よく混ぜる。
- 3 ふるっておいたココアパウダー、薄力粉、ベーキングパウダーを入れて、よく混ぜる。
- 4 型に流し込んだら、数回叩き落して空気を抜いておく。
- 5 オープンに入れ、30分焼く。
- 6 オープンから出し、硬くなってきたら冷えるまで冷蔵庫に入れる。
- 7 小鍋に砂糖とコンデンスミルク、水(75ml)を入れて、中火で混ぜる。
- 8 7にゼラチンを入れ、弱火で混ぜながら溶かす。
- 9 ホワイトチョコの上に、8をすべてかけ、5分間おく。
- 10 9を泡立て器でやさしく混ぜ、完全に溶かす。
- 11 10に着色料をいれて混ぜる。
- 12 ケーキを冷蔵庫から出し、半分にする。
- 13 12の間に生クリームを入れる。
- 14 13に11をかけ、マーブルになるように爪楊枝で混ぜる。
- 15 アラザンを星のように並べる。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



スペースコタン株式会社
中神美佳さん

開発で苦労した点はありますか?



生徒コメント

最初は黒が多い、少し残念な色に(笑)改良を重ねて青を基調のミラーケーキに仕上げました。