

かんたん！季節のスイーツレシピ° わくわくパーティー！ 全4巻



ほるぷ出版

HoLP Shuppan Publications, Ltd.

調理前に覚えておきたい基本的なポイントを紹介

お菓子づくりをはじめる前に

☆☆☆
お菓子づくりのコツは、準備をしっかりすること、つくる前に、じっくり準備で器に入れておきましょう。



知っておきたいこと

1. 砂糖をよよく攪む

つくったお菓子が固まったら、レンジを最後まで閉め、砂糖の粒を攪拌します。さらに、「材料」や「道具」をチェックし、「準備」のあとのステップは、長にすすめておきます。

2. 道具をそろえてきれいに洗っておく

お菓子づくりは、お菓子の味を損なわない、清潔な道具が必要となります。洗剤を使い、徹底してすすぎをしておきましょう。また、清潔なタオルを使い、きちんと拭いておきましょう。

3. 道具をきれいに洗っておく

砂糖をよよく攪む
お菓子の味を損なわない、清潔な道具が必要となります。洗剤を使い、徹底してすすぎをしておきましょう。また、清潔なタオルを使い、きちんと拭いておきましょう。



手やものをきれいにする
つくったお菓子が固まったら、レンジを最後まで閉め、砂糖の粒を攪拌します。さらに、「材料」や「道具」をチェックし、「準備」のあとのステップは、長にすすめておきます。

レンジをつける
お菓子の味を損なわない、清潔な道具が必要となります。洗剤を使い、徹底してすすぎをしておきましょう。また、清潔なタオルを使い、きちんと拭いておきましょう。

手やものをきれいにする
つくったお菓子が固まったら、レンジを最後まで閉め、砂糖の粒を攪拌します。さらに、「材料」や「道具」をチェックし、「準備」のあとのステップは、長にすすめておきます。

調理器具のこと

【レンジの使い方】

この章で2000Wの電子レンジを使っていきます。単煎する電子レンジが2000W未満の製品の場合は、2000Wに設定する必要があります。機種によっては容量が異なるので、製品説明に確認し、より容量をなら10秒ごとに加熱をおこなっていきます。

- 2000W設定(100秒)加熱が基本
- 1000W設定(200秒)加熱が基本
- 1000W設定(200秒)加熱が基本
- 1000W設定(200秒)加熱が基本

【オーブンの使い方】

オーブンの使用は前巻をご覧ください。長の焼き方は前後からより加熱が均しく、レンジと併用する場合は、機種に合わせて加熱してください。



【鍋の使い方】

平煎や平煎を蒸すのは、食品を加熱する際にフライパンや鍋を使うことが多いです。お湯を沸かす、お湯を煮詰める、お湯を冷ますなどの作業ができます。



【包丁の使い方】

包丁は、厚い生地を切る際に使われます。包丁は、包丁の刃先を鋭く保つことが重要です。包丁の刃先を鋭く保つためには、包丁の刃先を研ぐことが重要です。

包丁を研いで、鋭く保つことが重要です。

材料のこと

お菓子の材料は、お菓子の味を損なわない、清潔な道具が必要となります。洗剤を使い、徹底してすすぎをしておきましょう。また、清潔なタオルを使い、きちんと拭いておきましょう。

材料のほかに

【包丁の使い方】

包丁は、厚い生地を切る際に使われます。包丁は、包丁の刃先を鋭く保つことが重要です。包丁の刃先を鋭く保つためには、包丁の刃先を研ぐことが重要です。

【レンジの使い方】

この章で2000Wの電子レンジを使っていきます。単煎する電子レンジが2000W未満の製品の場合は、2000Wに設定する必要があります。機種によっては容量が異なるので、製品説明に確認し、より容量をなら10秒ごとに加熱をおこなっていきます。

お菓子づくりに使う主な用具と材料

☆☆☆
お菓子のレシピでよく使われる用具と材料を紹介し、つくる前に確認し、必要なものをそろえておきましょう。



用具

 ローリングピン 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 ふるい 粉をふるうときに使います。粉をふるうときに使います。	 泡だて器 泡立てるときに使います。泡立てるときに使います。
 ゴム棒 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 バット 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 はかり(スケール) 分量を量るときに使います。分量を量るときに使います。
 おたま 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 フライ返し 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 おたま、レードル 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。
 まな板、包丁 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 フライパン、鍋 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 お湯を煮詰める 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。
 包丁 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 おたま 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。	 おたま 生地を伸ばすときに使います。生地を伸ばすときに使います。

材料

 あん お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 スプーン、フォーク、はし お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 しぼりまし器、篩 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 ペーパータオル お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。
 ふん お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 ラップ お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 保存容器 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 オープン用シート お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。
 薄力粉 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 砂糖、粒砂糖 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 卵 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 ベーキングパウダー お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。
 バター お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 牛乳 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 重曹(ベーキングソーダ) お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 チョコレートスプレー、アラカン お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。
 卵ゼラチン お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 ココアパウダー、抹茶パウダー お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 食用色素 お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。	 チョコレートスプレー、アラカン お菓子の材料として使います。お菓子の材料として使います。

大きな写真で調理の基本がわかりやすい!

お菓子づくりのきほんテクニック

☆☆☆

薄力粉のふるい方や材料のまぜ方などは、さまざまなレシピに登場します。
お菓子づくりをはじめる前に読んで、役立てましょう。



ふるう



薄力粉は粉ふるいで、かたまりを取りのぞくように、手でまぜながらふるう。



生地に薄力粉やベーキングパウダー、ココアパウダーなど粒状の材料を使う場合は、あわせてふるうといい。

室温にもどす



バターは使う30分くらい前に冷蔵庫から出してやわらかくしておくと、材料とまぜやすくなる。

卵黄と卵白を分ける



卵を器やボウルに割り入れ、スプーンで卵黄をすくい取り、別の器に入れる。卵黄または卵白の必要な方を使う。

ゼラチンをふやかす



①器に水を入れて、粉ゼラチンをふり入れる。



②スプーンでまぜ、5分以上おいてよやがす。

切るようにまぜる



卵やバターをまぜあわせてものに薄力粉をまぜる場合は、たてに切るようにまぜる。

側面の材料を取る



まぜているとき、ボウルの側面についてしまった材料は、ゴムべらできれいに取る。その後、再びまぜると、材料をむだなく使える。

ホイップクリームづくり方



①ボウルに水と氷を入れ、氷水を用意する。



②別のボウルに生クリームと砂糖*を入れ、氷水にボウルの底をあてながら、レンジ通りのかたさになるまで泡立て器で泡立てる。
*砂糖の量は、生クリームの7~10%が適量。

③6分まで



③泡立て器をもち上げると、クリームが華状にとろとろ落ちる状態。パバロアやマースなどに使う。

④7分まで



④泡立て器をもち上げたとき、ボウルのクリームをすじが残る状態。スポンジなどにぬるとき使う。

⑤8分まで



⑤泡立て器をもち上げたとき、ボウルのクリームのツノが立ち、おじぎす状態。デコレーションなどに使う。

しぼり出し袋の使い方



①袋の先に口金を入れ、袋をねじる。



③しぼり出し袋の上部を広げ、計量カップなどの背の高い容器に立て、ホイップクリームを入れる。



④袋の上部を持ち、口金の方にクリームをよせる。



⑤口金を引っ張り、ねじったところをもどす。

ホイップクリームの使い方



①パンやアイスクリームの上などにしぼる。



②スプーンのうら側を使い、スポンジやパンケーキなどの上にもり広げる。



③パンケーキやフレンチトーストなどにそえるときは、スプーンに多めに取り、しずかに落とす。

メモ

ケーキをきれいに切るコツ



①ケーキやスポンジなどを切るときは、包丁を濡らしてから切る。ふきんなどでぬいでから切ると、きれいにカットできます。包丁の刃は、濡につけると熱くなるので、やけどに注意しましょう。

基本レシピはもちろん パーティーを盛り上げるアレンジレシピも多数紹介



お花見

お花見パーティーは、みんなが笑顔になる
 タワーで楽しむお花見。お花見の定番は
 桜餅や抹茶スイーツ。お花見の定番
 お花見の定番スイーツは、お花見の定番
 お花見の定番スイーツは、お花見の定番



メニュー

- 桜餅タッキー p.12
- フルーツタルト p.14
- アイシングタッキー p.15
- チャイ p.16

フルーツタルト

1. フルーツタルトの生地を焼く。

2. フルーツタルトの生地を焼く。

3. フルーツタルトの生地を焼く。

4. フルーツタルトの生地を焼く。

5. フルーツタルトの生地を焼く。

6. フルーツタルトの生地を焼く。

7. フルーツタルトの生地を焼く。

8. フルーツタルトの生地を焼く。

9. フルーツタルトの生地を焼く。

10. フルーツタルトの生地を焼く。

アイシングタッキー

1. アイシングタッキーの生地を焼く。

2. アイシングタッキーの生地を焼く。

3. アイシングタッキーの生地を焼く。

4. アイシングタッキーの生地を焼く。

5. アイシングタッキーの生地を焼く。

6. アイシングタッキーの生地を焼く。

7. アイシングタッキーの生地を焼く。

8. アイシングタッキーの生地を焼く。

9. アイシングタッキーの生地を焼く。

10. アイシングタッキーの生地を焼く。

桜餅タッキー

1. 桜餅タッキーの生地を焼く。

2. 桜餅タッキーの生地を焼く。

3. 桜餅タッキーの生地を焼く。

4. 桜餅タッキーの生地を焼く。

5. 桜餅タッキーの生地を焼く。

6. 桜餅タッキーの生地を焼く。

7. 桜餅タッキーの生地を焼く。

8. 桜餅タッキーの生地を焼く。

9. 桜餅タッキーの生地を焼く。

10. 桜餅タッキーの生地を焼く。

型抜きタッキー

1. 型抜きタッキーの生地を焼く。

2. 型抜きタッキーの生地を焼く。

3. 型抜きタッキーの生地を焼く。

4. 型抜きタッキーの生地を焼く。

5. 型抜きタッキーの生地を焼く。

6. 型抜きタッキーの生地を焼く。

7. 型抜きタッキーの生地を焼く。

8. 型抜きタッキーの生地を焼く。

9. 型抜きタッキーの生地を焼く。

10. 型抜きタッキーの生地を焼く。

大きくてきれいな写真! かわいいイラストでわかりやすい!



母の日

母の日は、フレンチトーストでパーティー
が盛りだくさんの日です。お母さまを
大切に愛しましょう。ぜひお気に入りの食
材を使い、お母さまの特別なフレンチト
ーストを作ってみてください!



- フレンチトースト.....p.28
- コーヒー味のフレンチトースト.....p.30
- フレンチトーストパフェ.....p.31
- ミックスジュース.....p.32



フレンチトーストパフェ

フレンチトースト

コーヒー味のフレンチトースト

ミックスジュース

