

おいしいケーキを
召し上がれ♡

Sweets of Sweets club

クーポン
菓子工房 夢たまご
お買い上げのお客様さま
焼き菓子1つ
プレゼント
有効期限 2010.6.22



母の日ハートデコレーション ¥2,000

スイーツ菓子 櫃の櫃



スティックチーズ 8本入り ¥1,560
1本 ¥180

☎ 0465-36-8838

- 小田原市曾比2209-1 P有り
- 9:00~20:00
- 水曜日(祝・祭日は翌日)

もうすぐ母の日! 櫃の樹では、期間限定「母の日ハートデコレーション」や、プレゼントにぴったり、焼き菓子の詰合せ、大人気のスティックチーズなど取り揃えております。地方発送も承ります。日ごろなかなか言えない「ありがとう」の気持ちを、お菓子とともに伝えてみてはいかがでしょうか?



ゆめたまちーず
1ヶ ¥130
5ヶ入り ¥650
10ヶ入り ¥1,300
15ヶ入り ¥1,950

菓子工房 夢たまご



スプリングシュー ¥330

☎ 0465-22-2388

- 小田原市板橋178 P有り
- 10:00~19:00
- 火曜日(他、不定休有り)
- 5/10(月)・11(火)・12(水) 連休させていただきます
- <http://ameblo.jp/cake-yumetama/>



くまさんの
バナナシュー ¥330
かわいい表情が人気です。

板橋、ピーパートザン向かいにある蔵のケーキ屋さん「夢たまご」では、夢のあるお菓子をお届けします。おススメは「ゆめたまちーず」。チーズのkokにラズベリーソースの酸味がマッチして発売から人気上昇中♪その他にもシンプルで優しい味のケーキがいっぱい。ぜひお店をのぞいてみてください!



みそ餡
あんこ餡
かしわ餅
バタースポンジに
チョコをコーティングした兜のケーキ

創菓子工房 なかじま



☎ 0465-36-1267

- 小田原市堀之内243
- 8:30~19:00
- 月曜日

創業80年、富水駅前「なかじま」では季節を感じるお菓子をお届けしております。5月の節句には兜のケーキと菖蒲の上生菓子を、また、かしわ餅は三種類の餡をご用意しました。ご予約も承りますので、お土産はもちろん、ご家族みなさままでぜひ伝統のお菓子をお召し上がりください。



焼き菓子 詰め合わせ

スウィート ベリー



☎ 0465-35-5516

- 小田原市久野71-4 P有り
- 9:00~20:00
- 年中無休
- <http://www.sweet-berry.info/>

スウィートベリーでは「鮮度と素材を大切に お子様からお年寄りまで喜んでもらえるお菓子作り」をコンセプトに毎日ひとつひとつ真心を込めて作っています。彩りも鮮やかなケーキの他、ギフトにも最適な焼き菓子など、豊富な品揃えでみなさまをお待ちしております。



マカロン 8ヶ入り ¥1,400

きゃとる ふーゆ



☎ 0465-35-1342

- 小田原市城山1-6-32
- 9:30~20:00
- 不定休

きゃとるふーゆではフランス菓子をベースに、季節感を大切にしたい夢のあるお菓子をお届けしています。今年の母の日には、キュートなマカロンを贈りませんか? 小さなマカロンは見た目にも可愛らしく、色とりどりに詰め合わされたギフトは、まるで花束のようにカラフルです!



プレゼント有り 「トースターでつくる世界で愛されているケーキレシピ100」



下記のサイトはANGEを制作している尚ニシナディヴィッドが運営しています。この本に掲載されている以外にもたくさんのレシピが紹介されています! ぜひ一度ご覧になってみてください。
「ケーキピア」(<http://www.cakepia.info/>)
「ケーキシェフ」(<http://www.cakechef.info/>)
「グラン・パティシエ」(<http://www.grand-patisier.info/>)

世界の簡単ケーキレシピサイト「ケーキピア」から、トースターでつくる世界のレシピ100点が本になりました。プロが最初に学ぶ黄金比レシピです。特別な器具がなくてもご家庭で簡単につくることができます。お子様でも大丈夫! 親子で一緒に楽しめますよ。

著者: 仁科 文之/尚ニシナディヴィッド代表
監修: 加藤 信 / 現・工業製菓学校校長
元・帝国ホテル パストリーシェフ
体裁: オールカラー/95ページ/単行本ソフトカバー
価格: 1,680円
発行元: 尚ニシノミュージック・エンタテインメント
(<http://www.shinko-music.co.jp/>)
各書店にて取り寄せ可能です

ANGEの 簡単スイーツレシピ

お子様はもちろん、お友達へのおもてなしにも喜ばれるレシピをご紹介します!
今回はイチゴを使用しましたが、他のフルーツやチョコレートでもアレンジできるので
クウィ・オレンジ・バナナなどいろいろなバリエーションを楽しんでみてください!

材料

カスタードクリーム生地
卵黄・・・20g
砂糖・・・20g
牛乳・・・100g
小麦粉・・・10g

クリーム生地
生クリーム・・・100g
砂糖・・・5g

仕上げ
いちごジャム・・・80g
コーンフレーク・・・40g
いちご・・・適量



- 作り方**
1. カスタードクリーム生地を作ります。卵黄に砂糖をすり混ぜたら、小麦粉を加えていねいに混ぜ合わせます。
 2. 牛乳を鍋に入れて加熱し、沸騰させます。
 3. 卵黄生地を熱い牛乳を少しずつ注ぎ、手早く混ぜ合わせます。(写真①)
 4. 再び弱火にかけ、焦がさないように混ぜ、とろみがついてきたら火からおろします。
 5. これをパット等に移して、ラップをして冷まします。(写真②)
 6. クリーム生地を作ります。生クリームに砂糖を加え、角がおれる程度に泡立てます。(写真③)
 7. グラスにカスタードクリーム、ジャム、コーンフレーク、生クリームをグラス半分まで重ね、4層にします。(写真④)
 8. この作業をもう一度繰り返し、全部で8層にして、上面にカットしたいいちごを並べます。

季節のフルーツパルフェ



「ケーキピア」では、多数のケーキレシピをご紹介しますので、是非参考にしてください。 <http://www.cakepia.info/>