

編集部絶賛!

ひとくち食べたら笑顔になれる、 押しスイーツ特集!

ANGE創刊より約10年、制作の中でスタッフたちは小田原近郊のさまざまなケーキ屋さんのいろんなスイーツに出逢ってきました。どのお店も個性豊かで本当に美味しいものばかり…。今回はそんなスタッフそれぞれが、「これぞひとくち食べたら笑顔になれる!」と思える「押しスイーツ」をシェフの熱い想いとともにご紹介しやいます!

1 西湘菓子工房 樫の樹
ジェラート 1個280円

口に入れた瞬間に素材の良さがダイレクトに伝わってくるんです!

ミルクは生乳の旨味が、コーヒーは豆のこだわりが…抹茶は超濃厚!いちごはまるでフルーツそのものを食べているよう。どれも後味がスッキリしてるからペロっと食べられちゃう。大人も「美味しい!」と思えるジェラートです。イート・インができるテラスで、コーヒーを飲みながら食べるのもおすすめです。

7月のリニューアルOPENと同時に始めたジェラート。定番フレーバーはミルク・コーヒー・いちご・抹茶の4種類。ミルクは北海道の牛乳を、コーヒーは豆にこだわったエスプレッソから、いちごは生の苺をピューレにして、抹茶は宇治の茶葉を使用しています。商品になるまで何度も何度も試作を重ねてやっと納得いくジェラートに仕上がりました。他にも季節のフレーバーを描いて、お待ちしております。樫の樹のジェラートにご期待ください!

3 創業工房 なかじま
うさぎまんじゅう 1個90円・栗入り100円

しっとりした皮に、ほどよい甘さのこし餡!

秋になると必ず買っていくなかじまさんの「うさぎまんじゅう」しっとりした皮にほどよい甘さのこし餡がとっても美味しいのですが、なによりこのビジュアル!お月見にお目見えするこのかわいいウサギさんに我が家の子どもたちは毎年大喜び!我が家はこれのうさぎまんじゅうで秋を迎えます。

10年ほど前からお月見のこの季節、9月10月限定で始めたうさぎまんじゅうと、地元富士のホタルにちなんだホタルまんじゅう。毎日作りたてを店頭で販売しております。中のこし餡を包んでいる皮は小麦と山芋を合わせた生地。しっとりやわらかく仕上げました。日本古来の良さをいつまでも伝えられるよう、季節のお菓子を届けてまいります。

2 Sweet Berry スウィートベリー
ガトーピレネー 1,620円

第一声は「!?なにこれ、ウマッ!!」

これ、本当に美味しいんです!ひとくち食べてびっくりはかりかりで中はもっちり、のどこしもよくて、しっとり感もあって、止まらなくなっちゃいます。他のバームクーヘンとは一線を画しているというか…こんなバームクーヘン食べたことありません!指も可愛くサイズも手頃だから、我が家の手土産定番アイテムになっています。

バームクーヘンへの想いは前から強く、5~6年前から温めていたものを新店舗のOPENにあわせ、やっとお届けすることができました。当店のバームクーヘンは2種類あります。どちらもキヌヒカリをメインに、小田原産のお米から作った米粉を使用しています。また糖衣はレモン汁で爽やかな甘味をアクセントとしています。ハードタイプのガトーピレネーは遠赤外線ビックリと時間をかけて職人が一層一層丁寧に焼き上げています。ソフトタイプのこだわりバームは1本、長いままのご予約も承ります。結婚式やパーティーにいかがでしょうか。

4 Patisserie Petit a Petit
パティスリー プティ タ プティ
ひよこのマーチ 1個 394円

ずるいくらいに可愛すぎ!

フランクフルトソース入りのレアチーズケーキの体にプチシューの頭がちよんちよんと乗った、「ひよこのマーチ」はひとつひとつ表情があって、ずるいくらいに可愛すぎ!食べるの迷うほど可愛すぎるのですが、またこれが美味しいとさきでるから困っちゃう。季節ごとに顔の飾りも変わるので、ついついひよこに会いに行きたくなっちゃうんです!ひよこが乗ったホールケーキも喜ばれること間違いなし!

実はネーミングが最初だったこの「ひよこのマーチ」。6年前のOPENからずっと皆さまに愛され今のひよこに育ちました。お店のコンセプトは「見て楽しい、食べて美味しい」。ちょっと笑えるネーミングや、遊び心たっぷりの商品がいっぱいです。女性らしさを感じていただけるよう、季節ごとに可愛いものを作りながら、お客様の期待を裏切らないよう心がけています。「見て楽しい、食べて美味しい!」代表の当店のひよこをこれからも可愛くしてください!

5 お菓子の夢工房 BunBun ナンパン
半熟濃厚カタラーナ 1本648円

めっちゃくちゃ濃厚で、ひと口目のインパクトがすごい!

ガシッと心をおしつぶさる感じ。ひんやり、とろ〜り、アイスクリームのような口溶けの甘さに、パリパリの焼きカラメルが香ばしさをほろ苦さのバランスは絶妙!少し凍った状態で食べるのがベスト!BunBunカタラーナ、すっかりとこりになってしまいました!9月に発売された「ロイヤルミルクティーカタラーナ」もおススメ!

6 菓子工房 夢たまご
夢たまごロール 1本980円/ハーフ 490円

優しい味で、とにかくふわふわ!

優しい甘さのクリームを包む生地はめっちゃやわらかくて、軽〜い感じなのにしっかりとロールケーキを食べた満足感が残ります。小さいお子さんも食べやすく、おじいちゃん、おばあちゃんまで、みんなが「おいしい!」って思えばロールケーキ、誰もが好きになる、優しい気持ちになれる、幸せのロールケーキです!

7 ちいさな森のスイーツ もくもく
小田原 塩れーぬ 1個160円

レモンの香りと塩のバランスがO!!

ふわふわの食感にひかえながら塩の味がしりりと効いているマドレーヌ。爽やかなレモンの香り、レモンの皮の香りがたまらなくいい。もくもくさんとの商品もパッケージや箱が可愛く思わず買ってしまっちゃうくらい、レジ横に置かれていた手書きの「のし紙」もとっても素敵。贈り物にもピッタリです!

8 ケーキハウス メロウレジェンド
グッド・ラック〜幸せの妖精〜
(チョコレート・チーズ)各1個155円
6ヶ入1,033円 12ヶ入2,015円

濃厚で存在感バッチリ!

チョコレートケーキとチーズケーキ2種類のグッドラックはどちらも濃厚で存在感バッチリとろけるように、しっとりとした口当たり、どこか懐かしい感じの安心感あるひと品。コーティングされているチョコレートとホワイトチョコにも安堵を感じない、スイーツ好きの人へ贈りたくなる満足度NO1のケーキです!

<p>1 西湘菓子工房 樫の樹</p> <p>TEL.0465-36-8838</p> <p>小田原市倉比2309-1 9:00~20:00 〈定休日〉水曜日 〈駐車場〉有</p>	<p>2 Sweet Berry スウィートベリー</p> <p>TEL.0465-43-8840</p> <p>小田原市下郷95-1 10:00~19:00 〈定休日〉水曜日 〈駐車場〉有 http://sweet-berry.info</p>	<p>3 創業工房 なかじま</p> <p>TEL.0465-36-1267</p> <p>小田原市堀之内243 8:30~19:00 〈定休日〉月曜日 〈駐車場〉有</p>	<p>4 Patisserie Petit a Petit パティスリー プティ タ プティ</p> <p>TEL.0465-37-8580</p> <p>小田原市蓮正寺133-1-103 10:00~19:00 〈定休日〉月曜日 〈駐車場〉有 (祝祭日の場合は翌火曜日 他、不定休有) http://www.patisserie-pp.jp/</p>
<p>5 お菓子の夢工房 BunBun ナンパン</p> <p>TEL.0465-47-9807</p> <p>小田原市飯島949-8 10:00~19:00 〈定休日〉火曜日 〈駐車場〉有</p>	<p>6 菓子工房 夢たまご</p> <p>TEL.0465-22-2388</p> <p>小田原市板橋178 10:00~19:00 〈定休日〉火曜日(他、不定休有) 〈駐車場〉有 http://amehio.jp/cape-yumetama/</p>	<p>7 ちいさな森のスイーツ もくもく</p> <p>TEL.0465-43-9003</p> <p>小田原市西酒匂1-5-11 9:30~19:00 〈定休日〉水曜日 〈駐車場〉有</p>	<p>8 ケーキハウス メロウレジェンド</p> <p>TEL.0465-72-4777</p> <p>南足柄市慈田2825-11 9:30~19:00 〈定休日〉不定休 〈駐車場〉有 https://www.0465.net/onise/mellow-legend</p>

第9回 ANGE ケーキ教室

8/26(火)川東タウンセンターマロニエにて、第9回ケーキ教室が開催されました。たくさんのご応募の中から当選された皆さんで、楽しく2種類のお菓子を作りました。来年も開催予定です。ぜひお楽しみに!

講師の方々(順不同)

- 西湘菓子工房 樫の樹 草間 次郎シェフ
- 創業工房 なかじま 中島 正夫シェフ
- スウィートベリー 江原 穂夫シェフ
- パティスリー プティ タ プティ 豊岡 敬子シェフ
- 菓子工房 夢たまご 住吉 知子シェフ
- パティスリー ガロパン 岸 千枝美シェフ

レシピ提供:西湘菓子工房 樫の樹 草間次郎シェフ

爽やかレモンタルト (5ヶ分 サイズ:底直径7.5cm 上径9.5cm)

【タルト生地】
無塩バター 63g
塩 ひとつまみ
ショートニング 28g
(なければ無塩バターでも可)
粉砂糖 69g
薄力粉 138g
卵黄 1個

【レモンクリーム】
レモン汁 29g
水 143g
グラニュー糖 45g
薄力粉 16g
コンスターチ 5g
卵黄 1個

【作り方】
① 無塩バター・ショートニングを室温にもどしてクリーム状になるまで混ぜる
② ①に塩・粉砂糖を加え混ぜる
③ ②に卵黄を加え混ぜる
④ ③に薄力粉を加え混ぜる
⑤ ④を一晩冷蔵庫で寝かせる

⑥ 2.5mmの厚さに伸ばしてタルト型に敷きこむ
⑦ 紙を敷き、重石を載せて160℃のオーブンで30分焼く

⑧ ⑧の残りを鍋に入れ火にかけ
⑨ を加えて攪拌する
⑩ ゴムペラで炊き、沸騰したらすぐに火からおろす
⑪ ⑩に薄力粉を加え混ぜる
⑫ ⑫に卵黄を加えて攪拌する
⑬ タルト生地に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ冷やす

マドレーヌ (5ヶ分)

【材料】
バター 無塩 23g
加塩 18g
ショートニング 18g
砂糖(上白糖) 64g
卵 66g(約1個)
薄力粉 72g

計280g+5=56g(1個当たり)

【作り方】
① バターをクリーム状に練る
② ①にショートニングを加えよく混ぜる
③ ③に砂糖を加えよくホイップし、卵を少しずつ加える
④ コンスターチ 5g
⑤ ベーキングパウダー 少々(1g)
⑥ 生クリーム 13g
⑦ アーモンドスライス (生地の上に載せて焼く)
⑧ 生クリームを加え、よく混ぜる
⑨ ④に粉類を加え、よく混ぜる
⑩ 紙のカップに絞り、表面にアーモンドスライスをちりばめる
⑪ 170℃のオーブンで約20分間、焼き上げる