

第10回 ANGE ケーキ教室

8/25 (火) 川東タウンセンターマロニエにて、第10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、プロの技を教わりながら楽しく2種類のお菓子を作りました♪



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 稔夫シェフ

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：スウィートベリー 江原稔夫シェフ

Recipe 1

チーズクリームのパフェ

濃厚なチーズクリームと爽やかなフルーツは相性抜群！市販のスポンジを使えばお子さまでも簡単♪



材料
・スポンジケーキ
・チーズクリーム
・フルーツ 各種

作り方
① スポンジケーキ、フルーツを好きな形にカットする
② グラスにスポンジとチーズクリーム、フルーツを重ねて入れていく
③ 最後にフルーツをきれいに飾りつける

[スポンジケーキ]

スポンジから焼くときはこの配合で！

材料
・全卵 …………… 260g ・バター 無塩 …………… 20g
・グラニュー糖 …………… 150g ・牛乳 …………… 35g
・薄力粉 …………… 150g ・水飴 …………… 14g

[チーズクリーム]

材料
・クリームチーズ (室温に戻しておく) 50g
・生クリーム …………… 100g
・グラニュー糖 …………… 10g

作り方
① 生クリームとグラニュー糖を合わせて混ぜる
② やわらかくなったクリームチーズに①の生クリームを加え、のぼす
③ ②をホイップする

Recipe 2

メープルフィナンシェ (5個分)

メープルシュガーと焦がしバターの香りがたまりません！



材料
・卵白 …………… 58g
・バター 無塩 …………… 58g
・メープルシュガー …………… 32g
・粉糖 …………… 32g
・薄力粉 …………… 23g
・アーモンドパウダー …………… 29g
・はちみつ …………… 3g

作り方
① 卵白を切るようにほぐす
② ①にメープルシュガーと粉糖、はちみつを加えて混ぜ合わせる
③ ②に薄力粉とアーモンドパウダーをふるいながら入れてざっと混ぜる
④ 鍋にバターを入れて火にかけ、キツネ色になるまで加熱する
⑤ ④が少し冷めたら③に加え、しっかり混ぜ合わせる
⑥ 紙のカップに流し入れ、220℃のオーブンで約15分間、焼き上げる

秋のスイーツコレクション

西湘菓子工房 樫の樹



和栗の
ミルフィーユ
400円

シェフが得意とするパイ生地。アンヴェルセという製法で仕込み144層に折り込み、絶妙な歯ざわりと口溶けを演出しました。そのパイ生地と宮崎県産の栗をたっぷり使い、秋のスイーツにしました。期間限定の商品です。

TEL.0465-36-8838
小田原市曾比 2209-1
9:00~20:00
(定休日)水曜日※祝祭日の場合は翌日
(駐車場)有
URL【幸せ配達日記】⇒検索



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



創業90年、富水駅前「なかじま」はこの秋リニューアル！これからも日本古来の良さを伝えられるよう、季節のお菓子をお届けします。この秋も人気のうさぎまんじゅうが登場！しっとりした皮とほどよい甘さのこし餡が美味しい、秋限定の商品です。

TEL.0465-36-1267
小田原市堀之内 243
8:30~19:00
(定休日)月曜日
http://www.0465.net/omise/nakajima



菓子工房 夢たまご

ショコラ
バナヌ
400円



チョコとバナナの王道コンビが織り成す夢たまご人気の新商品「ショコラバナヌ」。キャラメリゼしたフレッシュバナナにざくざくチョコの食感が楽しめます。ふわふわスポンジとバナナムース&チョコムースの相性もバッチリ！ぜひ一度お試しあれ！

TEL.0465-22-2388
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://ameblo.jp/cake-yumetama/



人気の定番スイーツから新商品、季節限定スイーツまで秋スイーツが続々と登場！お気に入りの絶品スイーツを人気のお店で探してみませんか？

Patisserie Petit a Petit



ふわミルク
350円

ふわショコラ
350円

すいとマウス 450円

この秋のおススメ、「すいとマウス」と「シフォンケーキ」。栗入りミルククリームのロールケーキの上にはスイートポテトクリームの可愛いはりねずみさんが乗っています♪クリームがたっぷり入ったシフォンケーキはしっとりふわふわ♡

TEL.0465-37-8580
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/



Patisserie Galopin



いちじく
ロール
388円

ティラミス
432円

プリンアラモード 453円

今年ももうすぐハロウィンの季節。ガロパンでは可愛いトッピングで飾ったハロウィン仕様のケーキが登場！プリンアラモードやティラミスなど、定番のケーキも遊び心たっぷりに変身！ワクワクドキドキ、ハロウィンを盛り上げることに間違いナシ！

TEL.0465-87-6544
小田原市成田 294-3
10:00~19:00
(定休日)火曜日
製造・販売スタッフ募集中



Sweet Berry



久野ぼとと
1個 194円
10個入り 2,106円

甘さは控えめながら、サツマイモの風味はしっかりと、生クリームとバターのクリーミーな香りに、じっくり焼き上げた香ばしさが特徴の「久野ぼとと」は秋のおやつにぴったり。つつい手が出る美味しさです。ギフト用の箱入りもご用意いたします。

(下郷店) TEL.0465-43-8840
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

(久野店) TEL.0465-35-5516
小田原市久野 71-4
9:00~20:00
(定休日)火曜日 (駐車場)有



※表示価格は税込価格です