

秋の

スイーツコレクション

爽りの秋、食欲の秋！
秋はスイーツにとっても、旬の素材満載の季節♪
秋限定の味から、定番まで、「美味しい秋」をご紹介します！

西湘菓子工房 榎の樹



幸せの栗(しずく) 1箱600円

黒糖ときなご・国産天然塩と寝巻そば・和三盆と抹茶
2箱入り¥1,360/3箱入り¥1,996

榎の樹に新しい仲間が登場しました！
国産にこだわり、吟味した一流の素材のみで作った「幸せの栗」。
素朴ながら風味高く上品なお味に仕上がりました。口どけがよく、
ほろほろとした食感のクッキーです♪手土産や贈り物などギフトにも
ご利用ください。

TEL.0465-36-8838
小田原市曾比2209-1
9:00~20:00
(定休日)水曜日
(駐車場)有り



Sweet Berry スウィートベリー



えん 1個129円・10個入り¥1,290
※5個入り15個入りもあります

しっとり生地の中にはミルクィな白あんベースのクリームが入って
います。バター風味とほんのりとした練乳の甘さを生クリームが
なめらかに口当たりよく仕上げました。しっとりやわらか、和を感じ
させるとこなかつかしいお菓子です。お箱入りは贈り物にどうぞ♪

【久野店】 TEL.0465-35-5516 <http://www.sweet-berry.info/>
小田原市久野71-4
9:00~20:00
(定休日)火曜日(駐車場)有

【下堀店】 TEL.0465-43-8840

小田原市下堀95-1
9:30~19:00
(定休日)水曜日
(駐車場)有



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

9月・10月限定のうさぎ
まんじゅう。こし餡を包む
皮は小麦と山芋を合わ
せた生地で、しっとりや
わらかく、毎日作りたて
をご用意しています。

また、四季折々を表現
した美しい上生菓子も
秋の商品に変わりました。
日本古来の良さを
いつまでも伝えられる
よう、これからも季節の
お菓子をお届けしま
いります。



上生菓子 各220円・夕焼け 萩 桔梗

TEL.0465-36-1267
小田原市堀之内243
9:00~19:00
(定休日)月曜日

<http://www.0465.net/omise/nakajima/>



Patisserie Petit a Petit パティスリー プティタプティ



安納芋のモンブラン 497円

モンブラン 486円

秋はやっぱりモンブラン！
そんな気持ちを満足させ
てくれるのがコレ。栗がま
るごと1粒入った「モン
ブラン」と鹿児島産の安納芋
を使い、徳島産の鳴門金時
がごろっと入った「安納芋
のモンブラン」。サクサクのパイと、口
当たりのいい生クリーム&カスタード
クリームが、ココのある旬の味を引
き立てます。ハロウィン仕様でカワイ
イ「おぼけの休憩」は甘酸っぱい爽や
かなカシムースと濃厚なチョコ
レートムースの相性ぴったり、大人か
わいスイーツです♡



おぼけの休憩 421円

TEL.0465-37-8580
小田原市蓮正寺133-1-103
10:00~19:00
(定休日)月曜日
(祝祭日の場合は翌火曜日 他、不定休有)
(駐車場)有
<http://www.patisserie-pp.jp/>



夢たまご



おぼけのもちー 400円

かぼちゃプリン 390円

他にもバニラ・コーヒー・
かぼちゃ味の3種類のサ
ブレなどなど...
いろんな表情がとっても
可愛くて、今にもいたずら
しようとしているみたい♪



ハロウィンからこんにちは 175円

TEL.0465-22-2388
小田原市板橋178
10:00~19:00
(定休日)火曜日(不定休有)
(駐車場)有
<http://www.0465.net/omise/yumetama/>
<http://ameblo.jp/cake-yumetama/>



Patisserie Galopin パティスリー ガロパン



スノーピープリン 453円

ティラミス 421円

いちぢくロール 399円

今年ももうすぐハロウィンがやってきます！ガロパン人気の
商品がハロウィン仕様になりました。旬のフルーツたっぷり、
可愛いトッピングで飾られた遊び心たっぷりのスイーツにワ
クワクドキ♪ハロウィンを盛り上げること間違いナシ！

TEL.0465-87-6544
小田原市成田294-3
10:00~19:00
(定休日)火曜日



※表示価格は税込価格となります。

第11回 ANGE ケーキ教室

8/23(火) 川東タウンセンターマロニエにて、第11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♪



Report!!

ケーキ教室レシピ

レシピ提供：パティスリーガロパン
岸 慶太郎シェフ



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ブ
豊岡 敬子シェフ



パティスリーガロパン
岸 慶太郎シェフ



Recipe 1 ブチシューのデザート

基本のシュー生地をマスターして
色々なデコレーションを楽しめます



【シュー生地】
材料
牛乳.....50g
水.....50g
卵.....2ヶ
無塩バター.....45g
塩.....少々(1g)
小麦粉
薄力粉.....35g
強力粉.....20g

作り方
①牛乳、水、バターを
手なべで沸騰させる。
②ふるった小麦粉類を①
に加え、練る。
③卵を②の生地に数回に
分けて加える
④鉄板に均一に絞り、
180~200℃のオーブン
で25~30分焼く

【カスタードクリーム】
材料
牛乳.....100g
卵黄.....25g(1ヶ分)
グラニュー糖.....15g
小麦粉.....4g
コーンスターチ.....4g
無塩バター.....5g
バニラエッセンス.....少々
8分立ての生クリーム.....35g

作り方
①手なべで牛乳、バター
を加熱する
②卵黄にグラニュー糖、小
麦粉、コーンスターチを加
える
③②に①を加え、クリーム
を炊き上げる
④氷水で冷やして、8分立
ての生クリームを加える

Recipe 2 ほろほろクッキー

口の中でほろほろと
くずれる食感。卵不使用で
アレルギーの方にも安心です



材料
無塩バター.....30g
グラニュー糖.....9g
粉末アーモンド.....11g
強力粉.....38g

作り方
①バターをやわらかくし
ておく
②グラニュー糖、粉末アー
モンドを練り合わせる
③強力粉を加え、さつ
くりと混ぜる ※混ぜすぎ
ないように注意する
④③の種を冷蔵庫で2
時間休ませる
⑤生地を10個に分けて
形を整え、160℃のオー
ブンで18分焼く
☆あら熱が取れたら、
粉糖をまぶす