

おうちで作ろう！

上田公民館主催親子体験教室 令和2年8月5日



ブルーベリーをまるっとクッキング！

チョコレートソース

- ★チョコレート 50g
- ★生クリーム 20ml
- ★牛乳 20ml
- ★バター 10g

①牛乳と生クリームを鍋に入れ沸騰直前まで温める。
②火からおろし、刻んだチョコレートを加え溶かす。
③バターを入れ余熱で溶かす。洋酒で香りづけも○

ブルーベリージャム

- ★ブルーベリー 500g
- ★グラニュー糖 200g

①厚手の鍋にブルーベリーと砂糖を入れる。
②沸騰したら中火で10～15分煮つめる。
♡ 糖度40度の600gのジャムが出来ます。

お菓子とジャム、ソースの作り方をご紹介します。
ぜひ挑戦してみてください。

～ブルーベリーチーズパイの作り方～

材料（4人分）

- | | | | | | |
|-------------|----|------|---------|----|-----|
| ・冷凍パイシート | …… | 4枚 | ・砂糖 | …… | 40g |
| ・クリームチーズ | …… | 100g | ・ブルーベリー | … | 80g |
| ・卵黄(水少々で溶く) | …… | 1個分 | | | |

1. パイシートを薄く伸ばして、2等分し、フォークで穴をあける（ピケ）
2. 中央に、室温に戻して柔らかくし、砂糖を混ぜたクリームチーズを塗り、ブルーベリーを5個くらい置く。
3. 卵黄をパイ生地の外周に塗り、三角に折る。空気を押し出すようにしながらフォークを押し付けて縁の生地をくっつける。（はがれると中身が出てしまいます！）
4. 表面に残りの卵黄を塗り、220度のオーブンで15分焼く。

～マドレーヌの作り方～

材料（8個分）

- | | |
|--------------------|-------------------|
| ・無塩バター(マーガリン)…100g | ・みりん …… 10g |
| ・砂糖 …… 70g | ・薄力粉 …… 100g |
| ・ハチミツ …… 20g | ・ベーキングパウダー …… 2g |
| ・全卵（室温） …… 2個分 | ・ブルーベリー …… 80gくらい |

- ① バターを耐熱容器に入れ、レンジで溶かしておく。（600wで1分ほど）
- ② 全卵をボウルに入れ泡だて器で空気を含ませるように軽く混ぜる。砂糖を2回に分けて入れ、ハチミツ、みりんを加え、泡立えないようにトロリとなるまで混ぜ合わせる。
- ③ ふるった小麦粉とベーキングパウダーを②にいきに加えて、さっくりと混ぜ合わせる。（練らずに素早く混ぜる）
- ④ 人肌より熱い溶かしバターを③に数回に分けて入れ、そのたびつやが出るまで混ぜる。絞り袋に入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やし、寝かせる。
- ⑤ マドレーヌ型の7分目まで流し入れる。
- ⑥ ブルーベリーの実を生地の上に乗せる。
- ⑦ 210℃に余熱をかけていたオーブンを200℃に下げ、14分焼く。（焼く直前まで生地は冷やす）
- ⑧ 焼きあがったら、すぐに網に乗せて冷ます。（やけどに注意！）

