

## 天才たちの十三夜スイーツ



十三夜のお月見のお供え風にアレンジした、ようかん、シュークリーム、あんパンの3本立て！  
天才たちの愛したスイーツを、ちょっとした工夫で、いつもと違った味わい、そしてムードを楽しみましょう。

### ようかん

2013年1月5日放送「夏目漱石のようかん」参照

#### 変わり型に流し込んだようかん

液体状のようかんを流し缶ではなく、シリコン製のチョコレート製の成型の型等、好みの形の容器に流し込み、常温で冷やして固める。



#### 型抜きで成型するようかん

常温で固めたようかんを、クッキー型など好みの形状で型抜きをする。



#### 茶きん型ようかん

液体状のようかんを一口大の大きさに、ラップに流し込む。周囲から茶きん状に包み、上部を輪ゴムなどで止め、常温で冷やして固める。



## シュークリームの盛りつけ例

2012年11月3日放送  
「内田百間のシュークリーム」参照

手作りでも、市販品でも一口サイズのシュークリームを大きめの器に、ピラミッド状に重ねて月見だんご風に並べる。



## くりあんパン

2012年5月26日放送「南方熊楠のあんパン」参照

あんを包み、成型、発酵後の生地に、市販の甘ぐりを中央に置き、焼く。

