今回はバレンタインバージョンの「マシュマロ」「カップケーキ」「シュークリーム」の３本立て！
手作りしても、市販のスイーツでもチョコでデコレーション、
ラッピングすれば、オリジナルのバレンタインスイーツに変身！ぜひ、お試しあれ！

～恋が実る！？バレンタインスイーツ～ より

マシュマロブーケ（バレンタイン ver.）

レシピ監修・調理指導　エコール 辻 東京　喜多村 貴光 先生

材料

マシュマロ	市販のものでも利用可能　2012年9月1日放送「ゴーストバスターズのマシュマロ」レシピ参照

＜デコレーション＞

チョコレート（製菓用）

アラザン、チョコレートスプレーなど市販の製菓材料

作り方 ～デコレーション～

Step 1 ステップ 1

刻んだチョコレートをボウル（耐熱プラスチック又は耐熱ガラス）に入れて電子レンジ 500W で 40 秒程度加熱しよく混ぜる。その後、10 秒程度ずつ加熱して30～32℃の状態にする。

Step 2 ステップ 2

竹串などに刺したマシュマロをチョコレートにからめる。固まらないうちにトップピングする。

「マシュマロブーケ」のラッピング

(1) マグカップ、透明のフィルム、ワイヤーを使用。
(2) マグカップは中に発砲スチロールを入れ、リボンやシールで飾る。
(3) マシュマロにフィルムをかぶせ、ワイヤーでとめる。
(4) マグカップにバランスよくマシュマロをさす。

～恋が実る！？バレンタインスイーツ～ より

カップケーキ（バレンタイン ver.）

レシピ監修・調理指導　エコール 辻 東京　百野 浩史 先生

材料 ～ 直径 3.7cm 高さ3cmのカップ 18 個分 ～

基本のカップケーキ	2012年 5月19日放送 「ニューヨーカーのカップケーキ」のレシピ参照

<デコレーション>

<チョコバタークリーム>	
基本のバタークリーム	100g
チョコレート（製菓用）	20～30g
<ほか飾り>	
ローストアーモンド	
ハート型チョコ	
アラザン	※市販の製菓材料を利用
チョコペン	※市販の製菓材料を利用

作り方 ～デコレーション～

チョコ風味のバタークリームをつくる

Step 1
ステップ 1

湯せんで溶かしたチョコレートを基本のバタークリームに加え、カップケーキの表面に飾る。
※チョコレートが熱いとバタークリームが溶けてしまうので注意。チョコレートが 30℃くらいになってからバタークリームに加える。

食べごろと保存方法

なるべく早く召し上がってください。

「カップケーキ」のラッピング

(1) 透明な筒状のケース、マスキングテープ、カーリングリボン、シールを使用。
(2) 筒状のケースのフタを底辺として使う。フタに両面テープを貼り、
　カップケーキを固定するとずれにくくなる。
(3) フタに筒をかぶせ、マスキングテープでとめる。
(4) カーリングリボンはハサミをあててしごき、カールさせる。
(5) カーリングリボンとシールを貼って飾る。

2月2日(土)放送

～恋が実る!?バレンタインスイーツ～ より

シュークリーム（バレンタイン ver.）

レシピ監修・調理指導　エコール 辻 東京　喜多村 貴光 先生

材料 ～ 直径6cm 10個分 ～

シュークリーム	2012年11月3日放送「内田百閒のシュークリーム」のレシピ参照

<デコレーション>

ホワイトチョコレート（製菓用）	
フリーズドライイチゴ、アラザン	※市販の製菓材料を利用

作り方 ～デコレーション～

ホワイトチョコレートをテンパリングする

Step 1
ステップ 1

刻んだチョコレートをボウル（耐熱プラスチック又は耐熱ガラス）に入れて電子レンジ 500W で 40 秒程度加熱しよく混ぜる。その後、10 秒程度ずつ加熱して 27 ～29℃の状態にする。

Step 2
ステップ 2

オーブンペーパーを絞り袋のようにして、線状に飾り付けをする。固まらないうちにトッピングをする。

食べごろと保存方法

作りたてがお勧めです。しばらく置く場合は冷蔵庫に入れてください。
カスタードクリームは必ず作った当日に使用して食べてください。

「シュークリーム」のラッピング

（1）封筒、リボン、レースペーパー、シールを使用。
（2）封筒をピラミッド型に折り、透明フィルムで包んだシュークリームを入れて口を折る。
（平面的な封筒を立体的に使うのがポイント！）
（3）折った部分をレースペーパーではさみ、ホチキス（ステープラー）でとめる。
（4）頂点の部分に、リボンをホチキスでとめて持ち手のようにする。