

2019. 04. 24



せかいたび

# 世界を旅する スイーツクッキング



## レアチーズケーキ

ギリシャ



せかいちづ まいつき  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
ねんかん  
12か国を旅しよう！  
こくたび



### ざいりょう

ビスケット…50g	生クリーム…100g	さとう…25g
バター…40g	さとう…35g	ゼラチン…2g
水…25g	ラズベリー…50g	ゼラチン…5g
クリームチーズ…125g	プレーンヨーグルト…100g	



ギリシャって  
どなんくに??



ヨーロッパにある、島  
をたくさんもつ国！



オリーブやヨーグルト、  
くだものを毎日たべる！



首都アテネはオリンピ  
クがうまれたばしょ！

### つくりかた

- ① ボールにビスケットを入れてめんぼうなどでつついて粉々にする
- ② バターをレンジでとく
- ③ ①のボールにとかしたバターを入れて混ぜる
- ④ 型の底にスプーンで③をしきつめる
- ⑤ ゼラチンを冷たいお水につける (もどす)
- ⑥ クリームチーズをレンジでやわらかくする
- ⑦ ⑥にヨーグルト、生クリーム、さとうを入れてよく混ぜる
- ⑧ ⑤でもどしたゼラチンをレンジでとく
- ⑨ とかしたゼラチンを⑦を混ぜながら少しずつ加えてよく混ぜる
- ⑩ ⑨を型にながし入れる
- ⑪ れいぞうこで冷やす (冷蔵庫の場合30分)
- ⑫ ソース用ゼラチンを冷たい水につける (もどす)
- ⑬ 小さななべに、ラズベリー、さとう、水を入れてふっとうさせる
- ⑭ もどしたゼラチンを入れて、とけたら、茶こしでこす
- ⑮ とろりとするまで冷やす
- ⑯ 冷やしたケーキの上にしずかに流し入れて完成！

次回は5月20日(月)ポルトガル「エッグタルト」を予定しています。

農大縮花アフタースクール

2019. 05. 20



せかいたび

# 世界を旅する スイーツクッキング



ポルトガル

## パステイス・デ・ナタ



せかいちず 毎月  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
12か国を旅しよう！



いった国



### ざいりょう

- 冷凍パイシート・・・2枚      さとう・・・30g
- 生クリーム・・・100g      らんおう・・・4コ
- 牛乳・・・100g

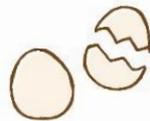


ポルトガルって  
どなくに??



### つくりかた

- ① 冷凍パイシートを綿棒でのばして、型にしく
- ② 1を冷蔵庫でひやしながらかまさせる
- ③ 卵をわって、卵黄だけとりだす
- ④ 卵黄に砂糖をくわえてよくまぜる
- ⑤ 牛乳と生クリームを入れてさらにまぜる
- ⑥ ひやしたパイシートのうえに5を流し入れる
- ⑦ 250度で15-20分焼いて完成



ぎょかいたいこく さかな  
魚介大国、魚やか  
いをたくさん食べる！



まつりもたくさん！「傘  
祭り」というお祭りもある



1日1杯以上のコー  
ヒーを飲みます。

2019. 07. 09



せ かい た び

# 世界を旅する スイーツクッキング



## あんにとどうふ

ちゅうごく



せ かい ち ず まい つ き  
世界地図に毎月  
ねんかん  
しるしをつけて、1年間で  
こく た び  
12か国を旅しよう！



いった国



ざいりょう (10コぶん)

あんにとろ・・・15g	なま 生クリーム・・・100g
グラニュー糖・・・40g	ぎゅうにゅう 牛乳・・・400g
パールアガー・・・10g	みかんの かんづめ 缶詰



ちゅうごくって  
どんなくに??



つくりかた

- ①小鍋に牛乳をはかっておく
- ②あわだて器でまぜながら、小鍋に杏仁露をくわえる
- ③グラニュー糖とアガーをよくまぜ合わせておく
- ④小鍋に、よくまぜ合わせた③を加えてさらに泡だて器で混ぜる
- ⑤ゴムベラで混ぜながら、小鍋を火にかける (80度くらいまで)  
加熱は先生が行います。前方に持ってきてもらい、順番に火を入  
れます。鍋からボールに移して席に戻る
- ⑥⑤を火からあげたら、少しずつ生クリームを混ぜながら加える
- ⑦冷めるまで、50度くらいに冷めたら、お玉で容器にそそぐ
- ⑧みかんのをせて、シロップをおおさじ1ぱいかけて完成

あさ 朝ごはんを ぐら 屋台でたべるこ  
とがあるよ!!



タンユエンという、白玉団子のようなスイーツが大人気!



しょうがつ 正月は しみょうざ 水餃子をたべる  
しゅうかん 習慣があるよ!

2019. 08. 07



せかい たび

## 世界を旅する スイーツクッキング

キャラメルクリームプディング  & ギモーヴ 

イギリス

フランス

せかい ち ず まいつき  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
ねんかん  
12か国を旅しよう！  
こく たび



いった国



### キャラメルクリームプディング

### ギモーヴ

 ざいりょう

たまご	3コ	なまクリーム	150g
さとう	60g	グラニューとう	20g
ぎゅうにゅう	450g	らんおう	

 ざいりょう

らんぱく	30g	グラニュー糖	125g
みずあめ	10g	みず	38g
ゼラチン	8g	コーンスターチ	てきりょう

### 🍴🍴 つくりかた

- ① 小鍋に牛乳をはかしておく。
- ② 卵をボールにわりほぐして、砂糖をいれて泡だて器でまぜる。
- ③ お湯をわかしておく。
- ④ 牛乳をあたためて、沸騰直前で②をいれる。
- ⑤ 計量カップにうつして、耐熱容器にそそぐ。
- ⑥ 160°C 40分で湯せんやきする。
- ⑦ 生クリームをあわだてる。
- ⑧ グラニュー糖をとかしてキャラメルにする。
- ⑨ キャラメルが良い色になったら火をとめて20gの生クリームをいれてゆっくりまぜる。
- ⑩ ⑨をさまして、生クリームとまぜる。
- ⑪ 冷ましたプリンの上にクリームをしぼる。

### 🍴🍴 つくりかた

- ① ゼラチンを冷水でもどす。
- ② クッキングペーパー上にコーンスターチをおおめにふるっておく。
- ③ 卵白をボールに計量して、泡だて器であわだてる。
- ④ 小鍋に砂糖、水、水あめをいれ、火にかけて125°Cまでねっする。
- ⑤ ③を泡だてながら、少しずつ④をいれる。
- ⑥ すべてそそいたら、戻したゼラチンをいれ、さらにもったりするまで泡だてる。
- ⑦ クッキングシートの上にながす。18 cm×18 cmくらいまでのばす。
- ⑧ 冷蔵庫でひやす。
- ⑨ 好きな型でぬいて、コーンスターチをまぶす。

2019. 09. 17



# せかい <sup>たび</sup> 世界を旅する スイーツクッキング



イタリア

## ティラミス

せかい <sup>ちず</sup> 世界地図に毎月 <sup>まいつき</sup>  
しるしをつけて、1 <sup>ねんかん</sup> 年間で  
12 <sup>こく</sup> か国を旅しよう！



ざいりょう (10 コぶん) (●ビスキュイ用)

- 卵 <sup>たまご</sup> . . . 2個
- グラニュー糖 <sup>とう</sup> . . . 20g
- 砂糖 <sup>さとう</sup> . . . . . 40 g
- 薄力粉 <sup>はくりきこ</sup> . . . . . 60 g
- 卵 <sup>たまご</sup> . . . 2個
- 砂糖 <sup>さとう</sup> . . . 40 g
- マスカルポーネチーズ . . . 1 2 5
- 水 <sup>すい</sup> . . . 20 g
- レモン汁 <sup>じゅう</sup> . . . 100g
- ゼラチン . . . 3 g
- 生クリーム 100 cc
- なかないココア <sup>ようき</sup> 容器

### つくりかた

- ① ビスキュイを焼く  
1 薄力粉をふるっておく  
2 卵黄に砂糖を加えてしっかりと泡立てる  
3 卵白に砂糖を加えてしっかりと泡立てる  
4 2つをさっくりと混ぜ合わせて、ふるった薄力粉を加えて混ぜる  
5 オープンシートを敷いた上に絞る (直径2 cmくらい)
- ② 卵黄に水と砂糖を加えて、湯銭して80度くらいまで混ぜながら温める
- ③ 冷めるまで、②を泡立て続ける (パートポンプ)
- ④ 生クリームを泡立てる
- ⑤ ゼラチンをもどす
- ⑥ ゼラチンに生クリームを少し加えてレンジで溶かして、生クリームに加え混ぜる
- ⑦ マスカルポーネと生クリーム、③パートポンプ、レモン汁をきれいに混ぜ合わせる
- ⑧ 珈琲液 (インスタントコーヒー、砂糖、水) に①のビスキュイを浸す
- ⑨ カップに少しくリームを入れ、⑧を入れ、またクリームを入れて、ココアをふるう

イタリアって  
どなくに??

朝ごはんはコーヒーとクロワッサンがよく食べられているよ♪



ピザはナイフとフォークで食べるんだって!



2019. 10. 29



# せかい <sup>たび</sup> 世界を旅する スイーツクッキング



## カボチャのマフィン

アメリカ



せかいちず まいつき  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間  
12か国を旅しよう！



ざいりょう (小10個分)

バター・・・50g	カボチャ・・・80g
砂糖・・・40g	砂糖・・・20g
薄力粉・・・100g	生クリーム・・・200cc
卵・・・1個	
カボチャ・・・90g (うち30は角切り)	

アメリカって  
どなんくに??

チリコンカルネは <sup>がっこう</sup> 学校の給食でも  
よく食べられるほど人気だよ♪



カボチャは英語でスクワッシュ  
(squash)というよ!!



パンプキンはハロウィンの時に  
使うかぼちゃのことだけをいうよ

つくりかた

- ① かぼちゃを蒸かしておく
- ② バターを <sup>やわ</sup> 柔らかくして、砂糖をいれてよく <sup>ま</sup> 混ぜる
- ③ 柔らかくしたカボチャ 60g はペースト 状、30g は、角切りにする
- ④ 卵を <sup>たまご すこ</sup> 少しずつ入れて、よく混ぜる
- ⑤ ふるった <sup>はくりきこ</sup> 薄力粉を混ぜる
- ⑥ ペーストにしたかぼちゃを 60g、角切りにしたかぼちゃ 30g をいれる
- ⑦ マフィン型に入れて、170度で20分焼く
- ⑧ カボチャ 40g をペースト 状にする
- ⑨ 砂糖を <sup>なま</sup> 生クリームに入れて泡立てる
- ⑩ ⑧の <sup>なま</sup> カボチャと生クリームを混ぜてカボチャクリームをつくる
- ⑪ クリームを <sup>しば</sup> 絞り袋に入れ、冷ましたマフィンの上 <sup>うへ</sup> にしぼる

2019. 11. 5



# せかいたび 世界を旅する スイーツクッキング



スペイン

## ボルボロン

世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
12か国を旅しよう！



### ざいりょう (個分)

バター・・・55g	塩・・・ひとつまみ
粉糖・・・40g	アーモンドプードル・・・40g
薄力粉・・・60g	

スペインって  
どなんくに??

日本でも人気のパエリアは、スペインの伝統料理！サフランを加えたお米に魚介や肉、野菜などを混ぜ合わせて作るよ！



### つくりかた

- 薄力粉を160度のオーブンで30分焼成しておく。
- バターを柔らかくして、粉糖を混ぜ合わせる。
- アーモンドプードルと焼成した薄力粉をふるう。
- ②へ③を入れて、粉っぽくなるまで混ぜる。
- 小さく丸めて、冷蔵庫で冷やす。
- 160度のオーブンで、15分焼成する。

ボルボロンは、スペインのアンダルシア地方に伝わる伝統的なお菓子♪  
口に入れてとける前に、「ボルボロン」を三回噛えられると幸せになれるといわれているよ！



2019. 12. 17



# せかい <sup>たび</sup> 世界を旅する スイーツクッキング



## ジンジャークッキー

スウェーデン

せかい <sup>ちず</sup> 世界地図に毎月 <sup>まいつき</sup> するしをつけて、1 <sup>ねんかん</sup> 年間で <sup>こく</sup> 12 国を旅しよう！



ざいりょう (約 25 枚)

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| バター・・・50g                   | <sup>さんおんとう</sup> 三温糖・・・25g        |
| はちみつ・・・10g                  | はちみつ・・・10g                         |
| <sup>はくりきこ</sup> 薄力粉・・・100g | <sup>ぎゆうにゆう</sup> 牛乳・・・10ml        |
| <sup>しょうが</sup> おろし生姜・・・5g  | シナモン・・・小さじ 1/2                     |
| <sup>ふんとう</sup> 粉糖・・・50g    | <sup>らんぱく</sup> 卵白・・・7g            |
| レモン汁・・・少々                   | <sup>しきこ あお きいろ</sup> 色粉(青・黄色・ピンク) |
| アラザン・・・                     | <sup>さとうがし</sup> 砂糖菓子(★か♡)         |

スウェーデンって  
どなんくに？

スウェーデンは<sup>さむい</sup>寒い時期がとっても<sup>ながい</sup>長いので、<sup>た</sup>食べ物<sup>の</sup>を調理して<sup>ほぞん</sup>保存する文化があるよ！  
特に有名なのが『シュールストレミング』  
という<sup>はつこう</sup>発酵させたニシン！  
とっても<sup>つよ</sup>強い匂い<sup>におい</sup>だけど、おいしいんだって！



### つくりかた

- ① <sup>はくりきこ</sup> 薄力粉とシナモンをふるっておく。
- ② <sup>やわ</sup> バターを柔らかくして、<sup>さんおんとう</sup> 三温糖を入れてよく<sup>ま</sup>混ぜる。(白くなるまで)
- ③ <sup>ぎゆうにゆう</sup> はちみつと牛乳、<sup>しょうが</sup> おろし生姜を加えてよく<sup>ま</sup>混ぜる。
- ④ ①を加えて、<sup>くわ</sup> 擦るように混ぜる。
- ⑤ <sup>れいぞうこ</sup> ひとまとまりになったら、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ <sup>ひ</sup> 冷えたら、<sup>の</sup>伸ばして<sup>かたぬ</sup>型抜きする。
- ⑦ 170度で、13分<sup>ふんしょうせい</sup>焼成する。
- ⑧ <sup>アイシング</sup>液を作成する。<sup>ふんとう</sup> 粉糖に<sup>らんぱく</sup> 卵白と<sup>レモン汁</sup>を加え、よく<sup>くわ</sup> 擦り混ぜる。
- ⑨ <sup>しきこ</sup> 色粉があれば、<sup>しょうりょう</sup> 少量の水で溶いて、⑧へ<sup>ま</sup>混ぜ入れる。
- ⑩ <sup>ちい</sup> 小さな<sup>コルネ</sup>をいくつか作り、<sup>出来上がった</sup>色付きアイシングを<sup>ふくろ</sup>袋へ入れる。
- ⑪ <sup>ま</sup> クッキーが冷めたら、⑩で<sup>ま</sup>作成したクッキーにアイシングする。

ジンジャークッキーが<sup>ひとがた</sup>人型になったのは、16世紀で、<sup>せい</sup>生姜や<sup>シナモン</sup>などの強い<sup>かお</sup>香りの<sup>しょうりょう</sup> 香辛料は、<sup>ま</sup>魔よけの<sup>いみ</sup>意味をもつよ！  
<sup>かぞく</sup> 家族の健康や安全を願って、<sup>ねが</sup>クリスマスに<sup>つく</sup>作ってツリーに<sup>かざ</sup>飾るようになったとの<sup>い</sup>言い伝えもあるんだって！



2020. 01. 06



せかい たび

## 世界を旅する スイーツクッキング

### アップルクランブル & メープルクッキー



カナダ

せかい ちず まいつき  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
ねんかん  
12か国を旅しよう！  
こく たび



アップルクランブル(6個)



メープルクッキー(25個分)



#### ざいりょう

バター…20g 三温糖…20g(アパレイユ用…10g)  
薄力粉…60g メープルシロップ…25(単位)  
リンゴ…1個 シナモン…適量

#### ざいりょう

なたね油…30g 薄力粉…120g  
メープルシロップ…60g 塩…少々

#### つくりかた

- ⑫ バターをレンジで溶かす。
- ⑬ ボールにメープルシロップと、溶かしたバターを入れ、薄力粉を加えて、ゴムベラでざっくりと混ぜる。
- ⑭ リンゴを厚さ3ミリのいちょう切りにする。
- ⑮ ボールにリンゴを入れ、三温糖・メープルシロップ・シナモンを入れてあえる。
- ⑯ マフィンカップにカップケーキ用の紙を敷く。
- ⑰ ④のリンゴを入れ、上から②のクランブルをかける。
- ⑱ 180度45分焼成する。

#### つくりかた

- ⑩ なたね油とメープルシロップをボールに入れる。
- ⑪ 薄力粉を①に加える。
- ⑫ ゴムベラで混ぜて、ビニール袋に挟んで伸ばす。
- ⑬ 型抜きをする。
- ⑭ シリコンマットか、オープンシートを敷いた天板へ移動する。
- ⑮ 塩をパラパラふる。
- ⑯ 170度13分焼成する。

2020. 02. 06



せかい たび  
世界を旅する スイーツクッキング

ココスゴヨー



ハンガリー



せかい ちず まいつき  
世界地図に毎月  
しるしをつけて、1年間で  
ねんかん  
12か国を旅しよう！



ハンガリーってどんな国？

ハンガリー料理の一番の特徴は、パプリカをたくさん使うこと！  
パプリカに臭をつめて焼いたり、乾燥させて粉にして、香辛料としても使うんだって！



ハンガリーは、日本と同じ温泉大国なんだって！  
国内のあちこちに温泉があるよ。  
中には、日本にはないプールみたいに、とっても大きい温泉もあるんだって！



ざいりょう

ビスケット…65g

カシスジャム…15g

ふんとう  
粉糖…25g

ココア…10g

ぎゅうにゅう  
牛乳…40ml

ココナッツ…30g

つくりかた

①9 ビニール手袋をする。

② ボールにビスケットを入れ、手で小さく割る。

(細かくしすぎないこと！)

21 ココア・ジャム・牛乳・粉糖を入れ、ゴムベラで混ぜる。

22 トレイにココナッツを入れ、その上に手で③を丸めておく。

23 手袋を取る。

24 スプーンで転がしながら、形を崩さないように周りにココナッツを付ける。