

市民サロン塾 第5回 平成27年8月10日(月) 13:30~15:30

「お料理(カップケーキ)」

□ おしゃべりしながら、作ってたべて

講師:金子 典江 氏

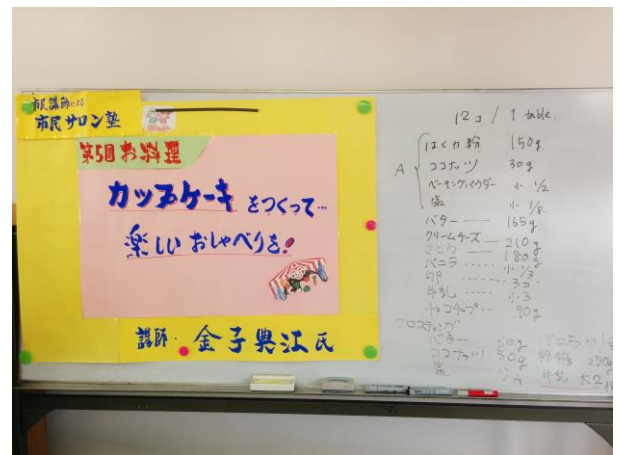
平成27年8月10日 鶴瀬公民館 調理室 12名参加

むし暑い中参加ありがとうございました。料理中に久しぶりにザーと雨が降りましたが、講座終了時点では止んでくれました。

本日は「カップケーキ」と「ラム☆バナナ」を作ります。

ベテランの女性に混じって、3名の男性の参加者も興味津々で金子先生の説明を聞いています。

作るより食べるのを目的に参加した男性もいました。



*カップケーキ完成見本です。

*「ココナツ チョコ カップケーキ」を作ります。

まずは材料の計量から人数に合わせて量を計算し、それぞれのグループがボールに取り、攪拌開始です。バターと薄力粉を混ぜるにも力が必要ですが、ハンドミキサーが1台しかなかったために、他のグループは泡立て器でかき混ぜる作業に男性陣の活躍がありました。

混ぜる材料が沢山あり、次は“なに！”などとの会話が飛び交い、混ぜる人、材料を計って持ってくる人、混ぜ方を指図する人など賑やかです。 なんとか生地が出来、講師にチェックをしてもらって、暖めてあったオーブンで22分焼き、焼き上がりを見て2分程度追加したりして出来上がりました。



* 2つ目は「ラム☆バナナ」バナナをソテーして、アイスクリームとのコラボです。講師に1人前を作って手本を見せてもらい、少し試食しました。“これはなかなかいける”との感想を持っての作り方開始です。



バナナを縦、横に4等分に切り、バター、砂糖を加えてソースがとろりとなるまで煮詰めます。お皿にアイスクリームを盛って、さあ！いよいよ試食です。



男性にはラム☆バナナがアイスクリームと相性が良く、好評でした。カップケーキは甘めになったので、好みに応じて砂糖を少なくとも良いとの感想でした。おいしく頂いたあと、各自カップケーキはお土産に持って帰ることができました。

☆初めて参加し、ケーキ作りは初めての方も楽しかったとの受講者の声でした。

先生おいしいお菓子ありがとうございました。

【材料と作り方】

Norie Kaneko 2015/08/10

ラム☆バナナ

すぐ作れるデザートです。スパイスを利かせて本格的に！

材料/Ingredients バナナ 1本分

- バナナ 1本
- バター 小さじ2
- 砂糖 小さじ2
- ラム酒 大さじ2
- 水 小さじ2
- シナモン 小さじ1/8
- ナツメグ 小さじ1/8
- 塩 少々
- 刻んだナッツ 大さじ1
- アイスクリーム

作り方/Preparation

- ④ バナナは縦半分横半分に切る。
- ⑤ バターをフライパンに入れ少し強めの火にかけ、泡が出てきたところで、バナナを切り口を下にしていれ、ソテーする。フライパンをゆすりながら1分ほど。
- ⑥ フライパンを火からおろし、砂糖、ラム酒をバナナにかける。
- ⑦ フライパンを火に戻し、フライパンをゆすりながらソテーする。砂糖が溶けるまで30秒ほど。

- ⑧ 弱火にして、水、シナモン、ナツメグ、塩を加えフライパンをゆすりながら1-2分ほどソースをとろりと煮詰める。
- ⑨ ナッツをかけて。温かいうちにアイスクリームを添えて。

Norie Kaneko 2015/08/10

カップケーキで楽しく アメリカのお菓子

金子典江 上沢 1-17-30 049-251-5265

ココナッツ チョコ カップケーキ

ココナッツの香りの豊かなしっとりふわふわのカップケーキです。お好みでココナッツフレークやアラザンなどを飾っても

材料/Ingredients 8-9個分

カップケーキ：

- 薄力粉 100g
- ココナッツミルクパウダー 20g
- ベーキングパウダー 小さじ1/3
- 塩 小さじ1/8
- バター 110g
- クリームチーズ 140g
- 砂糖 120g
- バニラエッセンス 小さじ1/5
- 卵 2個
- 牛乳 小さじ2
- チョコチップ 60g

フロスティング：

- バター 40g
- ココナッツミルクパウダー 20g
- 塩 少々
- バニラエッセンス 小さじ1/5

- 粉砂糖 170g
- 牛乳 大さじ1と1/2程度

作り方/Preparation

カップケーキ：

- ① オープンは180℃に温めます。
- ② Aをふるいます。
- ③ バターとクリームチーズを滑らかになるようにかき混ぜます。砂糖を少しずつ入れてかき混ぜます。卵を一つずつ入れてかき混ぜます。バニラ、牛乳を入れます。Aを加え、粉っぽさがなくなるまでまぜ、チョコチップをいれて混ぜます。
- ④ カップにスプーンなどを使っていれます
- ⑤ 180℃で22分焼きます。焼けているかチェックし、10分ほどパンで休ませてからラックで冷まします。

フロスティング：

- ① バター、ココナッツ、塩を滑らかになるようにかき混ぜます。
- ② バニラを加え混ぜ、砂糖を少しずつ加えてかき混ぜます。ミルクを少しずつ加えて混ぜかたさを調節します。
- ③ カップケーキにフロスティングを伸ばします。出来上がり。