



おうちでクッキングレシピ



かたつむりのパン

(材料5人分)

材料名	数量 (g)
★強力粉	120g
★砂糖	10g
★ドライース	3g
★ぬるま湯	55
★卵	25g
★塩	2g
★バター	20g
純ココア	4g
チョコチップ	10粒程度

- ★の材料をボウルに入れる
- よくこねて生地を作り、30分一次発酵させる
- 生地を3:2に分け、少ない方にココアを入れて混ぜる
- 白い生地を25×20cm、ココア生地を25×15に伸ばし、白い生地が下になるように重ねる。
- 端からくるくると丸める
- 丸めて棒状になったものを、ナイフで8等分にカットする
- 天板に紙をひき、30分間二次発酵させる
- 180度のオーブンで13~15分焼く
- チョコチップでかたつむりの目をつけ完成



※⑤⑥の様子



※焼き上がり前の様子



さわやかマンゴームース

(材料5人分)

材料名	数量 (g)
マンゴー缶(ソース用)	1缶 (30g)
砂糖	30g
生クリーム	150g
レモン汁	大さじ1
ゼラチン	2.5g

★生クリーム	50g
★砂糖	5g
ミントの葉	5枚

- マンゴー缶は水気を切り、レモン汁をいれミキサーにかける
※ソース用として少し別にわけておく
- ゼラチンと水を大さじ1でふやかしておく
- 1と砂糖を鍋に入れよく混ぜて温め、溶かしたゼラチンを加える
- 生クリーム150gを加え、型に入れ冷やす
- ★の材料をボウルに入れホイップする
- マンゴームースにホイップクリームとマンゴーソース、ミントの葉を飾り完成

