

ワンランク上のおやつ菓子

ハレの日の需要に繋げる味わい

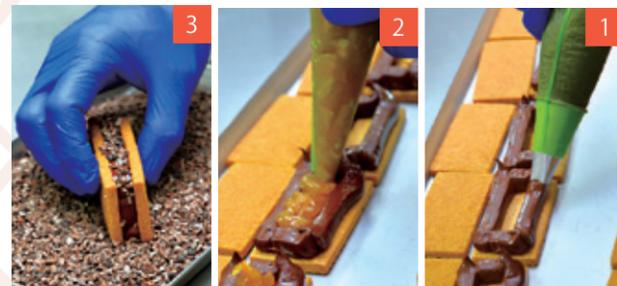
▶本文77ページ参照

制作／高橋教導
協力／ブリーズ（東京・昭島市）



原材料の値上げが続く中、商品価格にその影響が降りかかり、売る方にも買う方にも厳しい状況が世の中を覆っている。生活関連すべてのものが軒並みの値上げとなっている中で段階的な価格転嫁も可能となっているが、生活者が消費に慎重になっている可能性が高いかもしれない。今回は、その価格帯上昇の波を少しでも感じさせないようにする緩衝材的な価格帯の焼菓子の提案。地域密着のコンセプトで盛業する「ブリーズ」オーナーシェフの高橋教導氏が、日常づかいに美味しく、お財布にも優しく味わい深い商品を紹介。お誕生日やイベントなど、ハレの日のお菓子の需要にも繋げる美味しさに学びたい。

「オレンジチョコクッキーサンド」



- 1 焼成したクッキー生地にチョコクリームを絞る
- 2 オレンジジャムを絞り合わせる
- 3 サンドしてカカオニブをチョコクリームにつける

「アプリコットリンツァー」



- 1 リンツァー生地を型に絞りドライアプリコットを中に入れる
- 2 フレッシュアプリコットをカットして並べる
- 3 クランブル生地、アーモンドスライス、きび糖をのせて焼成する

「バナナケーキとコーヒークリーム」



- 1 バナナを潰してヨーグルトを加え生地に混ぜる
- 2 パウンド型に入れ表面を均し焼成する
- 3 冷却してコーヒークリームをナッペする

「クランブルチーズタルト」



- 1 ショートブレッド生地をセルクルに敷き空焼きする
- 2 アパレイユチーズを絞りガルニチュールを入れる
- 3 アパレイユチーズを絞りクランブル生地をのせて焼成する