



# すばるチョコクッキー ～宇宙スイーツレシピ～

佐々木 直美 (宇宙スイーツ研究所)

## 1. はじめに

凍てつく冬の夜、雪の舞いそうな寒さでも晴れた日には空を眺めていましたが、そんな冬の夜空で肉眼でも双眼鏡でも見ごたえがあるのは、おうし座のプレアデス星団ではないでしょうか。一際輝く光の群れは、何度見ても飽きません。プラネタリウムでもいくつつ見えるだろうと数えてしまう、大好きな星団「すばる」を、今回のスイーツのテーマにいたしました。

## 2. すばるチョコクッキー

2月のバレンタイン時期、チョコレート菓子を作りたいと構想していたところ、こちらのレシピを閃きました。難しい作業はほとんどなく、しかも出来上がると作った本人が嬉しくなり、そしてプレゼントしてたいへん喜ばれますので、是非お試しください。また、お好きな星の並びなどがありましたら簡単にバリエーションも可能です。

## 3. レシピ

＜材料＞10個分 (出来上がり1個 約8.5cm)

- バター・・・・・・・・・・100g
- 砂糖・・・・・・・・・・50g
- 卵 (溶いたもの)・・・・80g
- 小麦粉・・・・・・・・・・130g
- ココアパウダー・・・・30g
- 生クリーム・・・・・・・・120cc
- ブラックチョコレート・100g
- ラム酒・・・・・・・・・・少々
- アラザン (大小)・・・・適宜

### ＜作り方＞

- ① やわらかくしたバターをボウルに入れ、泡立て器でもったりクリーム状になるよう混ぜる。砂糖を少しずつ加えて白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ② 溶いた卵を2度に分けて加えて分離しないようよく混ぜる。
- ③ ふるった小麦粉とココアパウダーを加え、ゴムべらでひとまとめにする。(混ぜすぎないように注意する。)出来上がった生地をラップに包んで冷蔵庫で20分以上休ませる。
- ④ 生地を麺棒で5mm程度に薄く伸ばし、丸い型(直径5cm位のもの)で10個抜き取る。天板にオープンシートを敷き間隔を空けて並べておく。
- ⑤ ④の残りの生地を、星形の口金をセットした絞り袋に入れ、④で型抜きした生地を一周するように絞り出す。生地が固くて絞りにくいようであれば、水分が入らないようお湯に少しずつ浸けるなどして、温めてゆるめる。
- ⑥ 180℃に余熱したオーブンで約15分焼き、冷ましておく。
- ⑦ 生クリームを鍋に入れ、沸騰直前まで温めたところに、チョコレートを小さく割り入れゆっくりと混ぜながら溶かしていく。ラム酒も加えて混ぜる。
- ⑧ ⑦で出来上がったガナッシュクリームが冷めないうちに、大きなスプーンなどで⑥のクッキーの中央から流し入れ、クッキーを揺すりながらクリームの表面を平らにする。
- ⑨ ガナッシュクリームがクッキーの上で冷めて完全に固まる前に、大小のアラザンを

箸やピンセット等でひとつひとつつまみ、クリームの上にデザインしながらプレアデス星団の星の並びを作っていく。

- ⑩ クリームが冷えてきて、ほぼ固まったクリームのアラザンのない余白部分に、クッキー生地用のスタンプで「M45」と、印する。その後、よく冷やし完成。

- ※1 和名がすばるのプレアデス星団は100個以上の星の集まり、双眼鏡で見ても簡単にたくさんの星を見つけられますが、今回のクッキーでは、ギリシア神話に出てくるプレアデス7姉妹とその両親の名前がついている星までをアラザンで表しました。制作者の方それぞれで、もっと細かく表現することも楽しいかと思えます。
- ※2 クッキー用のスタンプは、お店によっては100円ショップ等でも手に入れますので、ぜひ探してみてください。
- ※3 アラザンは赤や青のものもごさいます。すばるに限らず、アラザンで星の色を表現しながら星座等の並びを表現しても面白いかもしれません。

#### 4. おわりに

今回のスイーツは、これから星に興味を持たれる方にもプレゼントできました。冬の夜空の話をしてながら、この星団がおうし座のどの辺りで見えるかやプレオネなど特徴のある星があることなど、クッキーを手にお話しでき、とても楽しく会話が弾みました。こんな風な切り口からでも、今まで星空のことを考える機会のなかった方に少しでも興味を持って頂けることがあったなら、それはそれは嬉しいと、ほくほくとあたたかな気持ちになった研究所です。

佐々木 直美



図1 すばるチョコクッキー完成品